Guide d'étude d'Anthropologie de l'Alimentation

Paul Raybaut

▶ **To cite this version:**

Paul Raybaut. Guide d'étude d'Anthropologie de l'Alimentation. 2018. hal-01811561

HAL Id: hal-01811561
https://hal.univ-cotedazur.fr/hal-01811561

Preprint submitted on 9 Jun 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

U N I V E R S I T E D E N I C E

Paul RAYBAUT

GUIDE D'ETUDE D'ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION

FACULTE DES LETTRES ET SCIENCES HUMAINES
Laboratoire d'Ethnologie

- 1991 -

Paul RAYBAUT

GUIDE D'ETUDE
D'ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION

FACULTE DES LETTRES ET SCIENCES HUMAINES
Laboratoire d'Ethnologie
98 Bd Edouard Herriot, B.P. 369 - 06007 NICE Cedex (France)

AVERTISSEMENT

Les travaux sur l'alimentation réalisés à la demande d'organismes internationaux à caractère humanitaire portent, pour l'essentiel, sur l'étude des qualités caloriques, physiologiques, diététiques des produits.

Une anthropologie de l'alimentation doit s'appuyer sur une connaissance préalable des pratiques alimentaires. Elle implique un recueil suffisamment large et systématique pour permettre une confrontation de données obtenues dans des aires culturelles différentes. Un guide d'observation a été élaboré à cet effet. Son application première étant l'aire méditerranéenne, les formulations et les exemples ont été établis au principal en utilisant son lexique usuel. Certains (la châtaigne, le porc, la bière) ont été développés de façon à servir de "modèles" pour des recueils qui pourraient porter sur des produits (riz, poisson, maïs, mil) propres à d'autres régions enquêtées.

L'objectif est de constituer un instrument de travail à usage général. La substitution de certains termes spécifiques pourra le rendre rapidement opérationnel dans tout autre secteur où on sera amené à entreprendre des recherches selon le même axe. C'est pourquoi on trouvera dans un même paragraphe des vocables touchant à des pratiques provençales, maghrébines, asiatiques, africaines ou septentrionales. Dans la même optique, on a cité en alternance des objets en usage dans les sociétés de type archaïque et dans les sociétés industrialisées.

Notre démarche consiste, à partir de pratiques directement observables (préparation et absorption des aliments) à remonter jusqu'aux bases végétales, animales, minérales de l'alimentation, en essayant de délimiter le moment du passage de la nature à la culture.

Le guide a été établi à partir de la confrontation :

- d'analyses d'ouvrages classiques de méthodologie en matière de recherche ethnologique et ethnographique, et d'ouvrages touchant aux questions alimentaires;

- de conversations, d'avis, d'analyses, de documents recueillis auprès de chercheurs tant français qu'étrangers intéressés par cet aspect de l'activité humaine;

- d'observations de terrain.

Il est destiné à aider les enquêteurs travaillant dans le domaine considéré, à préciser leurs investigations et à éviter qu'ils n'omettent certains détails perçus comme peu significatifs.

Il se présente en trois parties :

Dans la première, on vise à mettre en évidence - sans toutefois pousser l'approfondissement hors du cadre de la recherche - les modalités de déroulement des différentes étapes d'une vie. A travers les biographies, on dégagera tout ce qui, dans l'enfance, prépare aux habitudes alimentaires et tout ce qui, dans le cours d'une existence, contribue à les maintenir.

Le repas d'un enfant, d'un adulte ou d'un vieillard; celui du maître ou du métayer; de l'agriculteur ou de l'artisan; du rural ou du citadin; pris en famille ou sur le lieu de travail; en été ou en hiver; celui d'une année de disette ou d'abondance; le repas journalier ou celui de fête; celui de baptême ou d'enterrement; celui des conscrits ou celui des chasseurs, sont autant d'univers alimentaires différents, signifiants de la culture considérée.

La seconde doit permettre de cerner le problème des pratiques alimentaires en fonction de l'âge, du sexe, du statut social du sujet, des évènements marquants de sa vie, de la saison considérée; d'établir un corpus de menus-types et de recettes de cuisine spécialement réservés à certaines circonstances, dans une aire géographique ou un cadre social déterminé.

Dans la troisième partie "Les bases de l'alimentation", destinée à rassembler les données permettant une étude qualitative et quantitative(1),on procèdera, pour chaque catégorie d'aliment, à un relevé de tous les produits :

- connus : ceux dont on a entendu parler, même si on ne les consomme pas;

---

(1) Voir tableau p. 70.

- consommés : ceux que l'on consomme (fréquemment ou occasionnellement, pour des raisons d'économie, de facilité ou difficulté d'approvisionnement et/ou de préparation, d'adaptation ou non au goût), selon le mode

nature

. prélèvement sur le milieu naturel et consommation sans transformation (ex. fraises des bois consommées sur le lieu de la cueillette);

. prélèvement sur le milieu naturel et consommation après transformation, sans apport de produits manufacturés (ex. châtaignes rôties sous la cendre - pièce de viande rôtie à la broche);

culture

. prélèvement sur le milieu naturel et consommation après transformation (ex. mûres saupoudrées de sucre);

. culture, et consommation à l'état naturel (ex. pomme cueillie dans un verger puis croquée);

. culture, et consommation après transformation (ex. pomme cueillie dans un verger, puis cuite au four);

- conseillés : ceux que l'on recommande pour des raisons d'économie ou pour leurs vertus bienfaisantes sur la santé;

- réservés : ceux dont tout ou partie est attribué à une personne déterminée (ex. tête de lapin pour l'homme chef de famille), ou pour une occasion particulière;

- rejetés : ceux qui inspirent un dégoût (ex. escargots, reptiles), ou qui s'avèrent néfastes sur la santé de certains individus;

- interdits : ceux que l'on ne peut consommer pour des raisons religieuses, magiques, ou qui sont prohibés par la loi,

en fonction :

- de l'âge : bébés, enfants, adolescents, adultes, vieillards;

- du sexe : masculin ou féminin;

- du statut social

. niveau de richesse (ex. chef d'entreprise, employé, ouvrier)

. niveau de pouvoir (ex. chef religieux, d'Etat, de tribu; sujet)

. niveau de prestige (ex. vedette).

- des évènements marquants dans la vie de l'individu : fêtes familiales, réceptions diverses;

- du cycle calendaire : fêtes civiles et religieuses;

- du cycle des saisons : printemps, été, automne, hiver, saison sèche, saison des pluies (cycle lié aux pratiques agricoles).

L'ensemble de cette démarche est schématisé page 5.

Chaque produit est saisi du moment où il est récolté (pour les végétaux), ou mort (pour les animaux), jusqu'au moment où il est consommé.

On pourra, en confrontant les données verbales ou observées et en se référant à des documents (ex. livres de comptes d'épiciers ou particuliers) :

- suivre l'évolution des pratiques alimentaires;

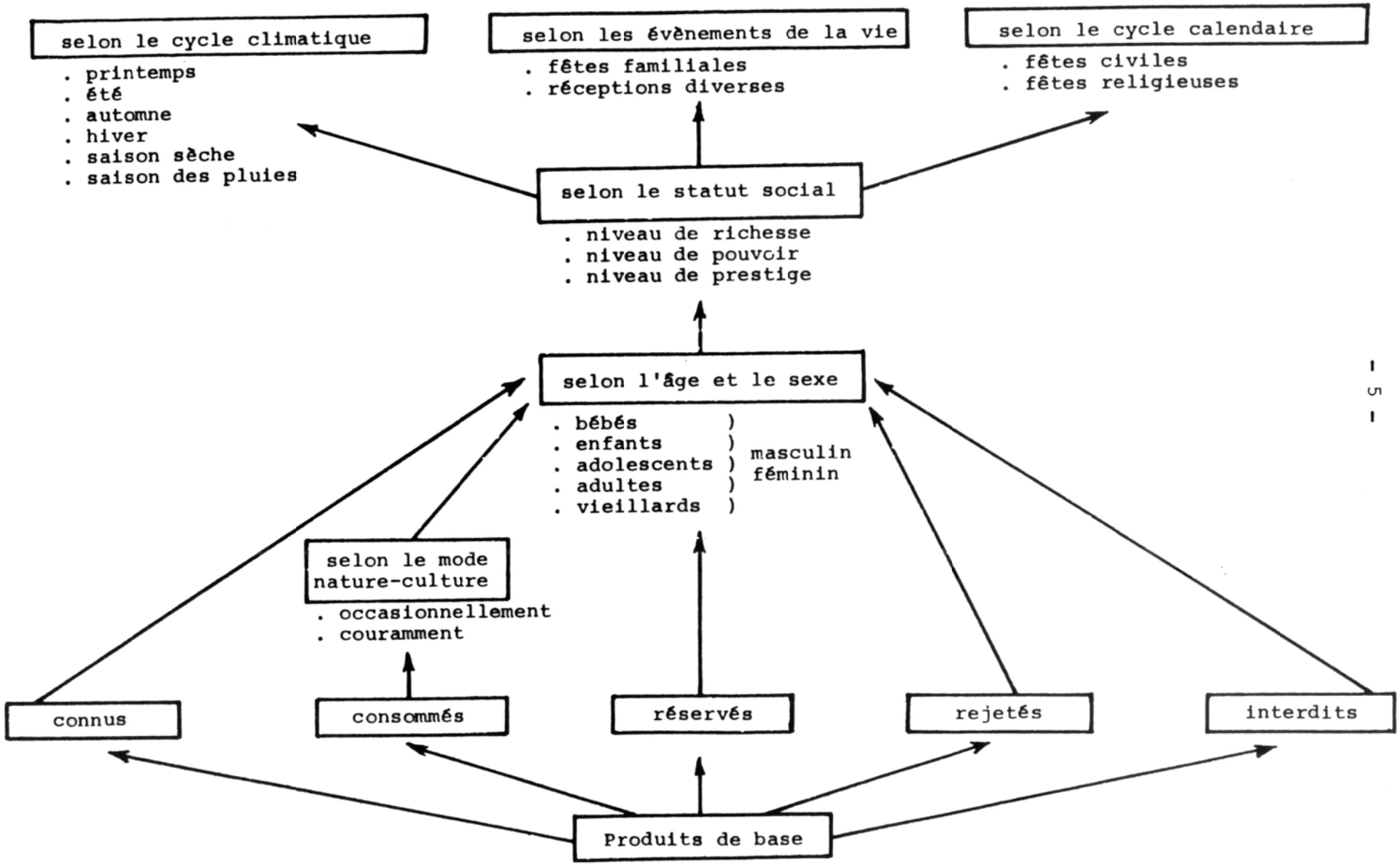
- étudier les phénomènes de modification de la composition des repas :
  . dans le temps : implantation de commerçants sédentaires ou ambulants; usage de serres, de conserves familiales ou commerciales, de congélateurs ou de produits surgelés;
  . sous l'influence des apports exogènes : résidants secondaires vecteurs d'habitudes urbaines; autochtones en résidence urbaine temporaire et revenant au pays pour les vacances ou pour leur retraite; contacts ethniques (migrants volontaires ou forcés);

- souligner la réapparition de pratiques anciennes abandonnées (grillades au feu de bois malgré la possession d'un appareil de cuisson moderne), ou le maintien à l'usage des touristes, de certaines pratiques en voie de disparition.

Ce guide permettra de montrer dans quelle mesure, lorsqu'interviennent des transformations dans le temps (évolution des techniques), la culture traditionnelle en matière alimentaire se modifie, entraînant des changements :

- dans les pratiques agricoles : abandon de certaines cultures, réduction du matériel ou nouvel équipement permettant une extension des cultures pour répondre à la demande de la clientèle (passage de l'araire à la charrue puis au tracteur);

- dans les modes de vie : abandon de certains ustensiles de cuisine en terre, fonte, fer, au profit de nouveautés en acier inoxydable, verre à feu, plastique.



Les bases de l'alimentation - 3ème partie de la grille d'étude

Première partie

DE LA NAISSANCE A LA MORT

Les énumérations de tous ordres sont données à titre indicatif. L'absence du terme "etc." en fin de ligne ne signifie pas que l'on ait voulu être limitatif. On l'a évité afin de ne pas alourdir la présentation. Il appartiendra à l'enquêteur, en fonction des particularités rencontrées sur son terrain, de rechercher l'exhaustivité. En outre, il relèvera dans toute la mesure du possible, pour les produits, les préparations, les ustensiles utilisés, leurs dénominations locales. Elles seront transcrites soit dans la langue du pays lorsqu'il en existe une forme écrite, soit selon les normes de l'écriture phonétique internationale (1).

On a veillé à uniformiser la présentation des questions de façon à faciliter le recueil et le traitement de l'information :

- soit par thème (ex. aliments prohibés, à fonctions médicinales);
- soit par catégorie de produits (ex. végétaux, animaux);
- soit par catégorie d'individus (ex. aliments consommés par les hommes, les femmes, les enfants);
- soit par succession des séquences de vie (ex. enfance, maturité, vieillesse).

De la sorte, on pense favoriser chez l'informateur comme chez le chercheur, la mémorisation des centres d'intérêt.

> "Ainsi, peut-on espérer découvrir pour chaque cas particulier, comment la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions" (2).

---

(1) Définies par l'INTERNATIONAL PHONETIC ASSOCIATION (University Collège, Gower Street, London WCIE 6 BT), in The Principles of the international phonetic association.- London, 1949 (reprinted 1975).- 55 p.

(2) LEVI-STRAUSS Claude, L'Origine des manières de table, p. 411.- Paris, Plon, 1968.- 478 p.

Chapitre I

LA PERSONNE ET LE CADRE MATERIEL

1.1. IDENTITE DE L'INTERLOCUTEUR

- Nom
- Prénom
- Date et lieu de naissance
- Professions exercées au cours de la vie
- Adresses successives
  . motifs des changements
- Situation de famille
- Liens de parenté avec les autres membres de la famille étudiée
- Statut social.

1.2. CADRE MATERIEL

1.2.1. LIEUX DE PREPARATION DES REPAS

- Structure
- Mobilier : table, système de rangement, sièges, foyer
- Ustensiles de cuisine : forme, matière, nombre
  . emplacement par rapport à l'évier, au foyer, à la table.

1.2.2. LIEUX DE CONSOMMATION

- Structure
- Mobilier
- Vaisselle

Chapitre II

LES GRANDES ETAPES DE LA VIE

2.1. LA NAISSANCE

- Lieu de la naissance : à la maison ou à la maternité la plus proche
  . date de la modification de la pratique
- Epoque du baptême ou de la cérémonie d'acceptation de l'enfant par la communauté
  . liste des invités : parrain, marraine
  . leur place à table
  . menu-type du repas de baptême ou de la cérémonie (1).

2.2. L'ENFANCE

2.2.1. ORGANISATION DE LA GARDE DES ENFANTS

- Parents, grands-parents
- Au domicile commun ou dans l'un des foyers

2.2.2. EDUCATION

- Apprentissage de menus travaux, selon le sexe
- Règles de politesse, respect dû aux aînés
- Attitudes, paroles, actes, permis ou défendus (par prudence, tradition, superstition).

2.2.3. TRAITEMENTS CORPORELS

- Récompenses : gestes et termes d'affection, gâteries (sucrées, salées), récits (réels et imaginaires)
- Châtiments : corrections, privations, termes péjoratifs.

2.2.4. OCCUPATIONS JOURNALIERES AVANT LE STADE DE LA SCOLARISATION

- Par phratries, par bandes (2)
- Activités de chasse, pêche et cueillette
  . modes de consommation des captures : crues, cuites
- Techniques du braconnage pratiqué par les enfants : pièges, instruments de pêche

---

(1) Se reporter au point 4.2.3. p. 21.

(2) Edification d'un refuge, d'une cabane avec foyer. PERGAUD (Louis). La Guerre des boutons, in : Oeuvres complètes.- Paris, Le livre club Diderot, 1970.- 1140 p.

- Travaux imposés ou laissés à l'initiative de l'enfant : commissions, portage du repas sur les lieux de travail, garde des bébés, soins et garde des animaux d'élevage, quête alimentaire, pratique du glanage : considérée comme travail (cueillette) ou comme distraction.

2.2.5. REPAS DES ENFANTS

- L'allaitement : lait maternel, lait frais (de vache, chèvre), lait concentré (sucré ou non), lait en poudre
- Age de passage
  . à la nourriture des adultes
  . à la table familiale
  . à la boisson alcoolisée
- Heure et lieu s'ils sont pris individuellement
- Composition, selon l'âge et le sexe
- Place occupée à table
  . séparation des enfants, par sexe
  . glissement du garçon - ou de l'aîné - vers les places occupées par les adultes.

2.2.6. ETAPES DE LA VIE RELIGIEUSE

- Cérémonies religieuses ou initiatiques réservées aux enfants : baptême, confirmation, communion ou autres rites
  . leurs variations dans le temps et l'espace
  . personnes invitées
  . leur place autour de la table
  . menu-type de repas solennels préparés à ces occasions (1)
- Offrandes de nourriture (ex. pain bénit)
  . époque
  . spécificité de la fabrication
  . transport cérémoniel
  . donateur(s) : leurs obligations
  . tâches dévolues à l'enfant
  . date de transformation ou disparition de la pratique

2.3. L'ECOLE

- Début de la scolarisation
- Variation de l'assiduité en rapport avec les saisons et les travaux agricoles
- Fréquentation de l'école par sexe, par classe sociale
- Proximité de l'école
- Lieu de consommation du déjeuner
  . en famille
  . à l'école : dans une salle de classe, un lieu réservé

---

(1) Voir point 4.2.3. p. 21.

. à une cantine
. ailleurs

- Aliments absorbés, en provenance
  . de la cuisine familiale
  . de la cantine
- Participation, après la classe, aux travaux familiaux : traite des vaches, transport de l'eau, coupe de l'herbe pour les lapins
  . séparation des sexes pour ces travaux.

2.4. L'ADOLESCENCE

ACTIVITES EXERCEES APRES LA SCOLARISATION

- Travail dans le cadre familial
- Mise en apprentissage
  . sur, ou hors, les lieux de résidence
  . le salaire : en argent, en nature (nourriture, vêtements)
  . le logement
  . maintien ou absence de relations régulières avec le lieu de résidence initial.

2.5. LE MARIAGE

2.5.1. FORMATION DU COUPLE

- Libre choix des partenaires
- Choix par les parents
- Appartenance ou non à la communauté

2.5.2. LE MARIAGE

- La cérémonie
  . personnes invitées : parents, amis, employeurs, notables
- Le repas
  . leur place autour de la table : formelle, informelle
  . comportements vis-à-vis de l'alimentation
  . menu-type (1)

2.5.3. LA VIE DU COUPLE

- Lieu de résidence
  . chez les parents de l'homme ou de la femme
  . logement personnel
- Relations entre le jeune ménage et les parents
  . pratique d'entraide parents/enfants dans le cas d'une exploitation distincte
  . invitations réciproques : à quelles occasions ?

---

(1) Voir point 4.2.3. p. 21.

- Comportement alimentaire
  . repas d'hommes mariés
  . repas de femmes mariées.

2.6. LA MALADIE - LA MORT

2.6.1. LA MALADIE

- Pratiques alimentaires en cas de maladie
  . jeûnes
  . aliments et boissons recommandés ou prohibés
- Recettes médicinales (1)
  . à base de plantes
  . à base de produits de provenance animale

2.6.2. LA MORT

- La veillée funèbre
  . personnes admises
  . modalités de déroulement
  . aliments, boissons: consommés, recommandés, rejetés
- L'enterrement
  . les rites
- Le repas d'enterrement
  . personnes admises
  . leur place à table
  . menu-type (2)
- Le deuil
  . pendant la durée du deuil, aliments ou boissons consommés, recommandés, rejetés, en fonction de l'âge, du sexe, du degré de parenté avec le défunt.

---

(1) Voir point 4.4. p. 21.
(2) Voir point 4.2.3. p. 21.

Chapitre III

LES ACTIVITES JOURNALIERES

3.1. LES PRATIQUES DE PRELEVEMENT SUR LE MILIEU NATUREL

3.1.1. PRELEVEMENT DE VEGETAUX

- Recensement des végétaux de cueillette
  . champignons, salades, céréales, herbes aromatiques, plantes médicinales, aquatiques, oléagineuses
  . baies, fruits, produits par buissons, arbustes, arbres de plein vent
  . herbe ramassée au long des talus pour la nourriture des lapins, chèvres
  . bois mort destiné à la cuisson des aliments.

3.1.1.1. Techniques de ramassage ou de cueillette

- Répartition géographique, nature du sol
- Epoque de la pratique
- Temps consacré à cette activité
  . valeur accordée : travail ou loisir
- Personnes chargées de cette tâche
  enfants)
  adultes) de sexe masculin
  vieillards) de sexe féminin
- Connaissances botaniques de la population en général
  . modes de transmission
- Modes de ramassage ou de cueillette
  . individuel ou collectif
  . avec ou sans outils : gaule, pioche, bâton à fouir, seed-beater (1)
  . avec ou sans l'aide d'un animal (ex. porc ou chien pour la recherche des truffes)
- Pratique du glanage
  . existence de droits ou usages du glanage dans certaines régions (2)
  . disparition de la pratique depuis la mécanisation de la moisson
- Instruments destinés au transport : sac en toile, en jute, paniers (forme), hotte, brouette, charrette

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 52. - Paris, Payot, 1932.- 663 pages.

(2) Abandon volontaire de céréales, raisins, olives, pour "l'étranger la veuve, l'orphelin". Id., ibid., p. 208.

3.1.1.2. Passage de la cueillette à la culture (1) (ex. champignons de couche, riz, fraises)

3.1.1.3. Régression ou abandon de certaines cultures (2) (ex. légumes secs, millet, épeautre).

3.1.2. PRELEVEMENT D'ANIMAUX

- Recensement des animaux
  . de ramassage : escargots, grenouilles, tortues, reptiles, insectes
  . de braconnage : oiseaux, petit gibier, obtenus à l'aide de pièges, lacets, filets
  . de chasse : gibier obtenu à l'aide d'une arme
  . de pêche : poissons d'eau douce, poissons de mer

3.1.2.1. Techniques de ramassage, braconnage, chasse, pêche

- Répartition géographique, nature du terrain ou de l'environnement
- Epoque de la pratique
- Temps consacré à cette activité
  . valeur accordée : travail ou loisir
- Personnes chargées de ces tâches
  enfants) de sexe masculin
  adultes) de sexe féminin
  vieillards)
- Connaissances des techniques de capture, de la population en général
  . modes de transmission
- Modes de ramassage ou de capture
  . individuel ou collectif (ex. battues)
  . avec ou sans instrument (ex. filet, piège, ligne, arme)
  . avec ou sans animal (ex. chien pour la chasse)
- Modes de transport des captures : bâton, perche, panier, sac, gibecière en toile, en cuir, en filet

3.1.2.2. Rôle social de la chasse

- Maintien ou création de relations familiales, amicales ou intervillages, à l'occasion des
  . battues
  . discussions dans les cafés au retour de la chasse
  . repas de chasseurs : ségrégation sexuelle
  . garde de chiens : source d'apport financier chez les ruraux, ou source de conflits dans les villages
- Modes de répartition des prises
  . dons, contre-dons, échanges, vente
  . partenaire

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 179-199.
(2) Id., ibid., p. 303-324.

3.2. LES PRATIQUES AGRICOLES

- Recensement des produits cultivés : légumes (1) céréales, fruits (2)
- Raisons de la culture de ces produits
- Part des tâches dévolues
  . aux hommes
  . aux femmes
  . aux enfants
- Organisation d'une année de travail
  . préparation du terrain
  . semailles, repiquage, plantation
  . piochage, sarclage, bêchage
  . soins divers : élagage, désherbage, sulfatage
  . récolte
  . battage : manuel ou mécanique, aire communale ou particulière
- Le matériel agricole
  . énumération
  . les outils : provenance (achat chez un commerçant, fabrication locale)
- Les engrais : utilisation d'engrais naturels (fumier, ordures ménagères, latrines) ou commerciaux
- Utilisation d'insecticides
  . incidence sur la production, la qualité, la saveur des produits
- Régularité des récoltes
  . difficultés rencontrées lors des "mauvaises années"
  . paiement des commerçants
  . recours à l'emprunt, à la mise en gage
  . remboursement
- Les calamités (3)
  . les récoltes : gel, grêle, fumagine (oliviers), mildiou (vigne)
  . le bétail : enzooties
  . réactions de l'interlocuteur, de sa famille, de ses amis, devant ces fléaux
  . précautions ou procédés magico-techniques pour s'en préserver
- Utilisation des récoltes (4)
  . conservation (5)
  . transformation des produits (ex. moulinage) : individuelle, coopérative, communale (6)
- Le jardin potager familial dit "de curé"
  . raisons de la possession d'un jardin potager
  . produits cultivés, produits proscrits
  . répartition du travail selon l'âge et le sexe : préparation du sol, arrosage, récolte
  . outils utilisés
  . techniques de culture

---

(1) Infra, p. 28 note 1.
(2) Infra p. 30 note 3.
(3) RETHLY (A.) "Les calamités naturelles en Hongrie de 930 à 1876", Revue des matériaux pour l'étude des calamités.- 2ème année, Hft 4-5, Genève, 1925.
(4) Voir points 6.3.1. p. 28; 6.3.2. p. 30; 6.3.3. p. 32; 6.3.5. p. 39; 6.3.6. p. 41.
(5) Voir en "e" p. 29, 31 et 33; en "d" p. 40 et 42.
(6) Voir en 3.4. p. 16.

- Conséquences de l'introduction des aliments manufacturés pour le bétail : diminution ou disparition de certaines cultures (ex. pommes de terre pour porcs, blé pour volailles, fourrage pour bovins)
- Influence des transformations des sols (remembrement, marnage ou assèchement) sur les productions (1) : apparition de nouvelles cultures.

3.3. L'ELEVAGE

- Recensement du cheptel et des animaux de basse-cour
  . nombre de têtes
- Nourriture en fonction des saisons : pâturages, tourteaux, céréales
  . valeur accordée en fonction de leur finalité : favorisant ou défavorisant la lactation, la ponte, l'aspect, le goût
- Installations nécessaires : écurie, hutte, clapier, enclos
- Soins aux animaux
  . nourriture, nettoyage des installations
  . traite : types de récipients réservés
  . hivernage, transhumance
- Part du travail d'élevage dévolue
  . aux hommes
  . aux femmes
  . aux enfants
- Disparition, comme bêtes de somme, du boeuf, du cheval, du mulet au profit du motoculteur (en quinze ans, disparition quasi-totale du cheval de trait)
  . abandon de certaines productions (ex. caroubes)

3.3.3. REPARTITION DES PRODUITS D'ELEVAGE

- Consommation familiale (2)
- Vente "sur pied"
- Produits issus de l'animal
  . peaux
  . lait, beurre, fromage, oeufs (3)

3.3.4. ABATTAGE : FONCTIONS SOCIALES ET ALIMENTAIRES

- Statut de propriété de l'animal (ex. porc)
  . à un seul propriétaire ou à plusieurs
  . au propriétaire de l'exploitation et à son métayer
- Distinction entre abattage
  . du gibier
  . d'un animal domestique

---

(1) L'expérience de fertilisation des sols par "rotation de l'eau" menée à la station piscicole du Ministère de l'Agriculture de Hongrie, à Szarvas est un exemple-type de la modification des productions agricoles et des pratiques alimentaires, par transformation des sols.

(2) Voir point 7.2. p. 45 .

(3) Voir point 9.1.1. p. 53 ; 9.1.2. et 9.1.3. p.54 ; 9.2. p.56.

- Abattage avec ou sans pratique d'égorgement
  . modes d'égorgement permis ou défendus (ex. saignées)
- But du rituel : sacrificiel (ex. purification), cérémoniel (ex. animal élément du repas)
  . origine des différences d'ordre rituel : historiques ou politiques
- Statut et sexe de celui qui abat l'animal
  . groupe religieux, dans la population, auquel appartient le boucher
- En droit et en fait, abattage licite ou clandestin en fonction
  . du sexe de l'animal
  . du rite pratiqué : coranique, hébraïque (ex. viande kascher)
  . de la date prescrite pour l'abattage
- Instruments réservés à l'abattage
- Ecorchement par soufflage : permis ou prohibé; plumage
  . dépeçage

3.4. RELATIONS AVEC LE FAÇONNIER (ex. le moulinier, le meunier)

- Période d'apport des produits au moulin
- Moyen de transport des produits
- Partie technique
  . les instruments
  . la mouture, le détritage
- Paiment du moulinage
  . en nature
  . en argent
  . en travail

3.5. RELATIONS AVEC LES COMMERCANTS

- Evaluation des pratiques d'autosubsistance
- Evaluation du volume et de la nature des achats de produits
  . locaux
  . étrangers
- Diffusion de produits manufacturés : conserves industrielles, bouillons en poudre et en tablettes, produits surgelés, pâtisseries sous cellophane
  . raisons de leur utilisation : appoints nécessaires, rapidité d'emploi, possibilité de consommer des plats inconnus
  . valeur économique accordée : considérés comme produits de luxe, comme plus chers ou meilleur marché que les préparations familiales (ex. choucroute, cassoulet, couscous, paëlla)
  . vecteurs d'introduction dans la commune : ouvriers étrangers implantés dans la région (ex. harkis), étrangers résidents principaux ou secondaires, citadins résidants secondaires
- Rythme de l'approvisionnement
  . journalier

. hebdomadaire (ex. jour du passage du commerçant ambulant ou possibilité de déplacement)
. mensuellement (ex. jour du marché ou de la foire)

- Paiement des commerçants
  . au moment de l'achat
  . à la semaine, au mois : carnet ou livre de comptes
  . mode de paiement les années de mauvaise récolte (1)
- Achats de produits autres qu'alimentaires (ex. vêtements, outils agricoles, ustensiles ménagers)
  . chez les commerçants locaux
  . chez les marchands ambulants
  . au marché ou à la foire
  . dans un super-marché
  . à la ville : facilité de déplacement liée à la possession d'un moyen de locomotion
  . par correspondance.

(1) Voir point 3.2. Régularité des récoltes, p. 14.

Deuxième partie

LES REPAS ET LES MANIERES DE TABLE

Chapitre IV

LES REPAS

4.1. LES TYPES DE REPAS

4.1.1. REPAS JOURNALIERS

- Nombre et heure en fonction
  . de l'activité : paysan, ouvrier, artisan, employé
  . de la saison : printemps, été, automne, hiver, saison sèche, saison des pluies
  . du contexte de vie : rural ou urbain
  . du statut social
  . de l'âge et du sexe
- Périodes et jours d'abstinence : carême, ramadan, vendredi
  d'abondance : festivités, dimanche

4.1.1.1. Dans le cadre familial

- Repas individuel (ex. activités professionnelles impliquant des horaires inhabituels, repas des enfants)
- Repas en commun

4.1.1.2. Hors du cadre familial

- Repas individuel : sur le lieu du travail (ex. repas de berger, de l'ouvrier sur le chantier)
- Repas en commun : au restaurant, à la cantine, sur le lieu du travail (ex. journaliers employés aux travaux agricoles)
- Motifs : éloignement, commodité, usage local

4.1.1.3. Fonctions sociales : rassemblement familial, amical, professionnel

4.1.1.4. Recueil de menus

- Préparations valorisées : soupes, ragoûts, courts-bouillons, hâchis enrobés (ex. rissoles)
- Préparations réprouvées ou prohibées : viande cuite au lait, mélanges de poisson et viande, porc et boeuf, gras et maigre

4.1.2. REPAS LIES A DES CIRCONSTANCES PARTICULIERES

- Fêtes religieuses : Noël, Pâques, Ramadan, Têt
- Fêtes civiles : Nouvel-An, fête nationale, armistice
- Fêtes patronales
- Etapes de vie : naissance, baptême, communion, mariage, décès, rites initiatiques, succès scolaires, promotions sociales
- Fêtes de fin d'un cycle agraire : moissons, vendanges, récolte des olives
- Repas de chasseurs
- Repas de conscrits
- Retrouvailles de parents, d'amis
- Repas de fin de semaine (correspondant en général au jour de repos hebdomadaire)
- Invitation de parents ou amis
  . à un goûter
  . à un repas
  . à une veillée
- Invitation d'un supérieur (ex. employeur) ou d'une personnalité (ex. maire, curé)

4.1.2.1. Dans le cadre familial

- Valeur accordée
- Repas individuel ou en commun

4.1.2.2. Hors du cadre familial

- Signification par rapport au repas pris dans le cadre familial
- Motifs (ex. nombre des convives, indisponibilité de la maîtresse de maison)

4.1.2.3. Fonctions sociales

- Rassemblement familial, amical, professionnel : création, resserrement des liens

4.1.2.4. Recueil de menus

- Préparations valorisées
- Préparations réprouvées ou prohibées

4.2. ANALYSE DES REPAS

4.2.1. LA PREPARATION

- Lieux de préparation et de cuisson

- Temps consacré : transformation des produits et cuisson
  . modes de cuisson préconisés (ex. poisson bouilli, viande rôtie)
  . assaisonnement : saveur recherchée (ex. fade, sucrée, relevée)
- Répartition des tâches
  . rites, interdits (ex. changement de main ou de personne pour remuer une préparation : interdiction pour un homme jivaro de faire bouillir la nourriture (1)
  . relation entre les préparants et les préparations selon le sexe et la classe d'âge

PREPARANTS	PREPARATIONS				
	douces	acides	rôties	bouillies	etc.
Enfants ♂					
Enfants ♀					
Adolescents ♂					
Adolescents ♀					
Adultes ♂					
Adultes ♀					
Vieillards ♂					
Vieillards ♀					

4.2.2. COMPOSITION DU REPAS

- Préparations collectives ou individuelles (ex. plats spéciaux pour enfants, vieillards, femmes enceintes)
- Produits utilisés
  . origine (ex. naturelle, familiale, commerciale) et proportions
  . frais ou en conserve
  . secs ou trempés
  . valeur accordée : économique, diététique, subjective
  . dominance de plats à base animale ou végétale
- La boisson
  . alcoolisée ou non, fermentée
  . saveur : sure, douce, sucrée
  . boissons préconisées, permises ou interdites
- Consommation de pain frais ou rassis
- Quantité de chaque préparation en fonction de l'âge et du sexe (2)

(1) LEVI-STRAUSS (Claude), L'Origine des manières de table, p. 400.
(2) Se reporter au tableau p. 70.

4.2.3. PRESENTATION DES PLATS

- Plat unique ou plats multiples
- Chauds ou froids : valeur accordée à ces deux notions
- Consommation
  . immédiatement après cuisson, ou réchauffés
  . du foyer à la bouche
  . du foyer à la table dans le récipient de cuisson
  . après transvasement dans un plat de service
- Ordre de présentation
- Consistance dominante
  . liquide, pâteuse, solide
- Préférence pour des plats rôtis, bouillis, en sauce
- Assaisonnement
  . sucré, salé, poivré
  . saveur: fade, douce, épicée, acide
- Déguisement des plats
  . forme, couleur, ornements (ex. volailles et gibier présentés avec parures de plumes)
  . dorure au jaune d'oeuf, lustrage de la pâte au pinceau
  . plats en gelée
  . plats en sauce, relevés au vin, au verjus
- Présence de farces colorées (ex. légumes farcis à la viande, ou l'inverse)
  . mélanges valorisés
  . mélanges réprouvés ou prohibés
  . composition de la farce : riz, pain, raisins, miel, encens, myrthe, parfums, épices
  . liaison avec de la mie de pain trempée et passée, blanc d'oeuf, épices hâchées, pilées ou fondues
- Changements de formes et de noms
  . transformations (ex. testicules de mouton ou de veau appelés "rognons blancs")
  . grivoiseries (ex. beignets appelés "pets de nonne", testicules de mouton ou de veau appelés "délices des dames")

4.3. COMPARAISON ENTRE LES REPAS QUOTIDIENS ET LES REPAS PRIS LORS DE CIRCONSTANCES PARTICULIERES

- Analyse des transformations des pratiques culinaires

4.4. LES SPECIALITES CULINAIRES ET RECETTES A VISEES MEDICINALES

- Recueil d'histoires et chansons en rapport avec ces spécialités
- Recueil de recettes
  . ingrédients et quantité pour un nombre déterminé de convives

. raisons de leur choix parmi différentes qualités
. ustensiles nécessaires : forme, matière, dimensions
. étapes de la réalisation : ordre dans lequel les ingrédients sont incorporés
. gestes : tourner, broyer, malaxer
. manière et temps d'exécution (ex. agiter vivement pendant quinze secondes; remuer lentement pendant trois minutes)
. mode de cuisson : bouilli, rôti (préchauffage du four, durée, température)
. présentation sur la table familiale : décoration
. période de consommation en fonction de la saison : production saisonnière de l'élément de base
. fréquence et quantité absorbée s'il s'agit d'une recette médicinale.

Chapitre V

LES MANIERES DE TABLE

5.1. LE DRESSER DE TABLE

- Lieu de consommation du repas selon l'heure, la saison, la circonstance
  . à l'intérieur de la maison : cuisine, salle à manger, salle commune
  . à l'extérieur : terrasse, sous un arbre
- Dresser du couvert
  . à même le sol
  . sur une table : matière, forme, hauteur
  . avec ou sans nappe; sur un morceau d'étoffe
  . utilisation ou non de vaisselle
  . répartition des tâches

5.2. LES CONVIVES

- Répartition autour de la table : ordre et nombre
- Présence ou absence
  . des enfants : à partir de quel âge ? exclusion à partir d'une certaine heure ou dans certaines circonstances (ex. invitation d'un supérieur ou d'un homme d'affaires). Autorisation ou non de quitter la table en cours de repas
  . des femmes : exclues de certains repas (ex. repas de chasseurs)
  . des hommes

5.3. LA TENUE A TABLE

- Transformation ou non des attitudes pendant les repas
  . ordinaires et cérémoniels
  . chez soi ou hors de chez soi : désir de cacher ou de montrer la nourriture qu'on absorbe
  . seul ou en compagnie
- Différencier repas ordinaire, ripaille, beuverie
- Position du corps : debout, assis, allongé
  . façon d'être assis (ex. sur une chaise, à la turque)
  . façon d'être allongé (ex. appuyé sur un coude)
- Tenue vestimentaire des hôtes et des invités
  . différencier la tenue lors des repas ordinaires et des repas cérémoniels

5.4. REGLES DE POLITESSE

5.4.1. GESTES AVANT LE REPAS

- A caractère de civilité
  . offrir le bras
  . préséances diverses
- A caractère religieux
  . lavage des mains à l'eau parfumée ou non, dans un but de pureté rituelle
  . bénédiction des aliments
  . prière, lecture, chant ou signe de croix avant d'entamer le repas

5.4.2. GESTES PENDANT LE REPAS

- Modes de préhension des aliments : permis, valorisés ou tabous
  . avec la main, le creux de la main, avec certains doigts
  . avec ou sans couvert; avec des baguettes
- Gestes d'offrandes, dons, contre-dons
- Gestes pour servir le repas
  . personnes habilitées à servir
  . ordre du service (ex. maître de maison en premier lieu)
- Façons de manger
  . directe
  . indirecte : sur le pain, dans une écuelle, une assiette
  . goûter, couper, déchirer la viande avec les dents, mâcher, avaler, engloutir
- Façons de trinquer et absorption rituelle des boissons fermentées
- Façons de boire
  . au verre, à la bouteille, à la régalade; laper, aspirer à travers un tube ou un chalumeau
- Rythme et types des paroles échangées
  . personnes participant à la discussion

5.4.3. GESTES APRES LE REPAS

- Usage du rince-doigts
- Usage de roter pour exprimer sa satisfaction, en signe d'hommage à son hôte
- Usages liés à l'absorption de digestifs et de café
- Chansons à boire
- Personnes chargées de débarrasser la table
- Recueil des restes pour la nourriture des humains
  . distribution à des nécessiteux, inférieurs
  . utilisés en préparations familiales
- Recueil des restes pour la nourriture des animaux (ex. os, déchets de viande pour chats et chiens; miettes pour volailles)
- Notation
  . du temps passé à table
  . du type de convives
  . de l'admission ou non d'étrangers.

Troisième partie

LES BASES DE L'ALIMENTATION

Chapitre VI

LES VEGETAUX

6.1. VEGETAUX OBTENUS PAR PRELEVEMENT SUR LE MILIEU NATUREL

- Enumération des végétaux connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  - . champignons
  - . salades, racines, tiges : pissenlits, asperges
  - . céréales permettant de fabriquer des farines donnant des bouillies, des soupes
  - . végétaux utilisés en cas de nécessité, les "briseurs de famine"(1). Retrouver les pratiques de ramassage préhistoriques en recueillant celles réactivées à l'occasion des restrictions engendrées par la guerre de 1940-1945 (ex. châtaignes utilisées comme produit de remplacement du pain ; glands comme succédané de café)
  - . herbes aromatiques : thym, sauge, romarin
  - . herbes médicinales : tilleul, menthe, verveine (les herbes aromatiques peuvent aussi être des herbes médicinales)
  - . plantes aquatiques : châtaignes d'eau
  - . plantes oléagineuses : chenevis, karité
  - . les sèves (2) : érables, bouleaux, mérisier
  - . baies, fruits sauvages produits par buissons, arbustes, arbres de plein vent : mûres, arbouses, noisettes, figues
- Quantité ramassée et répartition du produit
  - . consommation familiale)
  - . vente) . en totalité
  - . échange) . partiellement (pourcentages)
  - . dons et contre-dons)

6.1.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de produits de cueillette entrant dans l'alimentation familiale
   - . Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (3)
   - . Partie utilisée : racine, bulbe, tige, feuilles, fruit, sève, écorce

b) Modes de préparation
   - . essuyés, lavés, râclés, épluchés, égrenés, pilés, décortiqués, dénoyautés

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 38.
(2) Id., ibid., p. 100-104.
(3) Se reporter au tableau p. 70.

c) Modes de consommation
- . crus ou cuits
- . avec ou sans assaisonnement : sel, huile, vinaigre, aromates; sauce piquante, aigre-douce, douce; sucre, miel
- . incorporés ou non à d'autres produits, en préparations : beignets, bouillies, galettes
- . en accompagnement ou assaisonnement de mets
- . en desserts
- . en boissons alcoolisées ou non
- . fermenté

d) Modes de cuisson

- directe
  - . grillés sous la cendre (ex. châtaignes)
  - . grillés sur la braise (ex. épi de maïs)
- indirecte
  - . frits à la poêle (ex. champignons)
  - . grillés au four (ex. glands, orge, comme succédanés de café)
  - . bouillis (ex. asperges)

e) Modes de conservation
- . au sel, au vinaigre, à l'huile
  - . avec ou sans cuisson préalable
- . au sirop, au sucre, en confitures
- . au naturel : bocaux stérilisés, congélateur
- . séchés : à l'air, au soleil, sur un fil, une claie (temps de séchage)
- . en farine
- . durée de la conservation dans chaque cas

6.1.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Utilisation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  - . Propriétés effectives (ex. tisane d'ortie pour les rhumatisants; châtaignes néfastes aux hépatiques)
  - . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité de consommation dans une perspective médicinale
- Recueil de recettes à base de plantes obtenues par prélèvement sur le milieu naturel

6.1.3. FONCTIONS ECONOMIQUES et SOCIALES

- Célébration par le chant, l'image, la poésie, de l'activité de cueillette ou des produits ainsi obtenus (ex. tableau de J.F. Millet : Les glaneuses).
- Relations inter-familles ou amicales à l'occasion de cette activité (ex. citadins "cueillant" sur des terres appartenant à des parents ou amis) ou de la consommation de produits ainsi obtenus (ex. noix, noisettes, châtaignes consommées à la veillée)
- Conflits entre "cueilleurs" et propriétaires des terres

- Valeur magique, rituelle. Croyances attachées à ces produits : tabous, interdits (ex. crainte et rejet des framboises par les Yakoutes "parce que les framboisiers poussent sur les tombeaux" (1)

6.2. UN EXEMPLE : LA CHATAIGNE

- Techniques de ramassage (2)
- Quantité de châtaignes ramassées et répartition
  . consommation familiale : quantité
  . vente : quantité, à qui, comment, où, à quel prix ?
  . échange : quantité, avec qui, contre quoi ?
  . dons et contre-dons : quantité, à qui, pourquoi ?

6.2.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de châtaignes dans l'alimentation familiale par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (3)
- Partie utilisée : intérieur du fruit

b) Modes de préparation
  . décorticage partiel : on enlève seulement l'écorce
  . décorticage total : en deux temps, un pour enlever l'écorce, un autre pour enlever la pellicule située sous l'écorce
  . conservation de l'écorce, mais entaillée

c) Modes de consommation
  . crues ou cuites
  . avec ou sans confiture, miel
  . en accompagnement d'un mets (ex. dinde aux marrons)
  . en beignets ou galettes
  . en bouillies épaisses ou claires, durcies et transportées sans récipient

d) Modes de cuisson

- du fruit
  . cuisson directe :
    rôti avec écorce
    rôti sans écorce, non pelé
  . cuisson indirecte :
    bouilli dans l'écorce
    bouilli après avoir été décortiqué, pelé et mis à sécher dans le four
- de la farine
  . à l'eau (ex. bouillies)

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 47.
(2) Voir point 3.1.1.1. p. 12.
(3) Se reporter au tableau p. 70.

- des bouillies
  . sur des braises, pierres chaudes, au four (ex. galettes)
  . à l'huile (ex. beignets)

e) Modes de conservation

6.2.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Utilisation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées

6.2.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Valeur accordée actuellement aux châtaignes et valeur accordée dans le passé : base de la nourriture ou simple valeur affective
- Consommation coutumière entre amis, chez soi, hors de chez soi, à l'étranger
- Changement de valeur lié au contexte démographique et économique

6.3. VEGETAUX CULTIVES

6.3.1. LES LEGUMES (1)

- Enumération des légumes connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons.
- Répartition de la production de légumes
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

6.3.1.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de légumes par rapport à la consommation totale et par rapport à la consommation de certains autres produits : pâtes, viande, fruits

---

(1) Par "légumes" nous entendons tous les végétaux comestibles désignés sous ce terme dans le langage courant, qui se consomment généralement salés et cuits, à l'exception de quelques variétés (ex. tomates, poivrons) que l'on consomme également crues. Il appartiendra au chercheur, si besoin est, en fonction de ses orientations personnelles, de les classer lors du dépouillement, selon les lois de la systématique : racines (radis), bulbes (céleri-rave), tubercules (pommes de terre), légumineuses (lentilles), fruits (courgettes, tomates).

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)
- Partie utilisée : racine, bulbe, tige, écorce, feuilles, fruit.

b) Modes de préparation

. essuyés, lavés, râclés, épluchés, émincés, égrenés, décortiqués, découpés en dés, en rondelles, mis à mariner, à dégorger, pilés, hâchés

c) Modes de consommation

. crus ou cuits
. avec ou sans assaisonnement : sel, huile, vinaigre, aromates, sauces, condiments
. consommés frais (ex. carottes, salades), secs (ex. lentilles) ou en conserves (ex. haricots en bocaux)
. en légumes-condiments (ex. oseille)
. en préparations, incorporés ou non à d'autres produits, en gratins, farcis, beignets
. en soupe
  . douces : faites avec les légumes frais
  . sures ou acides : soumises à la fermentation lactique

d) Modes de cuisson

- directe
  . sous la cendre, grillés sous la braise, à flamme, au rayonnement infra rouge
  . lieu de cuisson : âtre, cuisinière
  . type d'instrument utilisé : tige de bois vert, broche, gril
- indirecte :
  . frits, rôtis, à l'étouffée, bouillis, bouillis puis rôtis, rôtis puis bouillis
  . lieu de cuisson : âtre, cuisinière, four
  . type d'ustensile utilisé : casserole, poêle, cocotte

e) Modes de conservation

. frais : en cave, dans le sable, en silos
. par le froid : trous dans la neige, boîtes en plomb enrobées de neige, réfrigérateur, congélateur
. par la stérilisation : bocaux, boîtes métalliques
. au vinaigre, au sel, en saumure, à l'huile, à la graisse animale ou végétale, au miel
  . cuits ou non au préalable
. séchés au soleil sur pied (ex. haricots en grains, lentilles, pois chiches, fèves)
. séchés après récolte, sur claie, sur fil (ex. haricots verts, piments)
  . rôle des légumes secs
. au sucre, en confitures (ex. confitures de tomates)
. durée de la conservation pour chaque cas

6.3.1.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet, selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

. Propriétés effectives : (ex. artichauts et leur eau de cuisson favorisant les sécrétions biliaires); carottes donnant une meilleure vision de nuit, par l'action du carotène qu'elles contiennent, au niveau du pourpre rétinien; lentilles néfastes aux hépatiques
. Propriétés attribuées : (ex. céleri considéré comme aphrodisiaque)

- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
  . recueil de recettes à base de légumes

6.3.1.3. Fonctions économiques et sociales

- Rôle des saveurs dans les préférences pour certains légumes
  . énumération : salé, pimenté, aigre, aigre-doux, sucré, fade

- Attirance ou répugnance vis-à-vis de certains légumes : valorisations différencielles

- Valeur attribuée aux tubercules et symbolisme par opposition aux plantes à graines; croyances, dictons
  . rôle du caractère invisible du tubercule, de sa résistance aux intempéries, de sa conservation facile ou difficile

- Commercialisation des conserves, des légumes surgelés : à quelle époque, par quels vecteurs ?
  . raisons de l'adoption : rapidité, facilité d'emploi
  . raisons du rejet : méfiance, modification du goût
  . aspect économique : coût plus élevé; absence de déchets et de frais de cuisson

- Valeur magique (ex. poireaux contre les verrues) (1), rituelle

- Tabous, interdits

- Célébration des légumes par les fêtes (ex. fête du chou-fleur)(2)

6.3.2. LES FRUITS (3)

- Enumération des fruits connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, du cycle calendaire et de celui des saisons.

- Répartition de la production de fruits
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)

---

(1) Il suffit de "voler des poireaux dans le jardin du voisin, de s'en frotter et de les jeter ensuite". JALBY Robert, Sorcellerie et médecine populaire en Languedoc.- Nyons (Drôme), Chantemerle, 1974.

(2) A Belvédère, dans la région de Nice (Alpes-Maritimes) : "Farandole du chou", célébrée pour la Saint-Blaise, entre le 1er et le 5 février de chaque année.

(3) Par "fruits" on entend tous ceux qui ont une saveur sucrée et se consomment généralement en desserts, de préférence crus.

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportion des productions
  familiales
  locales) achetées . chez un producteur
  extérieures, étrangères) . chez un commerçant

6.3.2.1. Fonctions alimentaires-

a) Proportions de la consommation de fruits par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
. essuyés, lavés, épluchés, dénoyautés, épépinés, pilés, macérés, pressés, tamisés

c) Modes de consommation
. crus ou cuits
. frais ou secs
. verts, mûrs, blets
. seuls ou accompagnés de sucre, crème, alcool
. en garniture de mets (ex. boudin aux pommes, canard à l'orange)
. en confitures, pâtisseries, crèmes, marmelades, beignets
. partie rejetée : noyau, pulpe, écorce, coquille

d) Modes de cuisson

- directe :
. grillés sous la cendre, sur la braise

- indirecte :
. bouillis, cuits au four (ex. pommes), rôtis puis caramélisés (ex. bananes)

e) Modes de conservation
. par le froid : réfrigérateur, congélateur
. par la stérilisation : en bocaux, boîtes métalliques
. en confitures, fruits confits
. par séchage au soleil sur claies (ex. figues, pruneaux), sur fil (ex. raisins)
. dans le sel, le vinaigre, le sucre, le sirop, l'alcool
. durée de conservation pour chaque cas

f) Modes de transformation
. fermentation : vinaigre de dattes, bière de bananes

6.3.2.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives : (ex. pruneaux secs cuits à l'eau, comme laxatif; noix déclenchant l'apparition d'aphtes)
  . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité de consommation de certains fruits dans une visée médicale
- Recueil de recettes médicinales à base de fruits

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

6.3.2.3. Fonctions économiques et sociales

- Valeur magique, dictons (ex. "pèle la figue à tes amis; pèle la pêche à tes ennemis"), croyances rattachées aux fruits (ex. le citron) (1).
- Objets d'offrandes religieuses, amicales, familiales
- Réserve de nourriture en cas de famine, ou pour les fêtes
- Commerce de fruits : ambulants, marchés aux fruits
- Célébration des fruits par les fêtes (ex. fête des fraises, fête du raisin) (2)

6.3.3. LES CEREALES

- Enumération des variétés connues, consommées selon le mode nature culture, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonctio de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons.
- Répartition de la production des céréales
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

6.3.3.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de céréales par rapport à la consommation totale de nourriture
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (3)
   - Partie utilisée : graine, feuilles, tige

b) Mode de préparation : manuel ou mécanique
   . lavées, criblées, décortiquées, tamisées, torréfiées, concassées, broyées (fin, moyen, grossier), pilées, mises à rouir

c) Modes de consommation
   - en grains
     . crus ou cuits
     . seuls ou incorporés à d'autres aliments (ex. pour l'homme :

---

(1) Chez les Amahra d'Ethiopie, le citron est considéré par certains écclésiastiques érythréens, comme un rempart contre les sortilèges. On suspend, à cet effet, de l'écorce, au cordon porté au cou par les chrétiens.

(2) Dans la région de Nice, fête des fraises à Tourette-Levens et à Carros, au début du mois de juin; fête du raisin à Valbonne le premier dimanche du mois de février.

(3) Se reporter au tableau p. 70-

salade de maïs et légumes divers; pour les animaux : mélangés à des pommes de terre, orties)
. en soupes, préparations diverses
. soufflés

- en farine, semoule
. additionnée d'eau, de lait, petit-lait
. incorporée à d'autres aliments
. en bouillies, flans, galettes (1), pain, pâtisseries
. transformée en couscous

d) Modes de cuisson

- directe
. grains rôtis à la flamme, grillés sous la cendre, sur la braise (avec ou sans gril)

- indirecte
. grains torréfiés, grillés au four, à la poêle
. soumis à une chaleur douce et sèche pour les faire éclater (ex. pop corn)
. bouillis à l'eau, au lait, ou à l'eau et au lait successivement, à la vapeur
. double cuisson : bouillis puis grillés

- modes de cuisson valorisés et interdits

e) Modes de conservation
. en grains, à l'état de nature, en greniers, silos
. en grains manufacturés (ex. orge perlée, blé germé)
. en farine, semoules
. durée de conservation pour chaque cas

6.3.3.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
. Propriétés effectives (ex. malt favorisant la lactation, recommandé aux nourrices; bouillies d'orge contre les maux d'estomac)
. Propriétés attribuées

- Fréquence et quantité de consommation, dans une visée médicale
. recueil de recettes à base de céréales

6.3.3.3. Fonctions économiques et sociales

- Hiérarchie des céréales, valorisation et répugnances, motivations rationnelles ou irrationnelles de ces orientations.
. valorisation du grain par rapport au tubercule : geste de la mise en terre, technicité plus fouillée avec préparation spéciale de la terre, rôle du caractère aérien et visible des graines, problèmes posés par les insectes et les oiseaux, modes de protection; mode de cuisson à mettre en relation avec celui des tubercules, mode de conservation différent de celui des tubercules

(1) "L'étude de la nature des galettes et leur mode de cuisson renseigne sur le degré d'archaïsme de la préparation". MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 442.

. valorisation des produits dérivés des céréales (ex. pâtisseries, bière)

- Valeur cérémonielle et symbolique
  . célébration des céréales ou aliments obtenus à base de céréales, par la littérature, le chant, les fêtes rituelles, traditionnelles (ex. fêtes des moissons, personnification des céréales (Cérès), cérémonies, iconographie)
- Objets d'offrandes ou d'échanges
- Cycle annuel de croissance : est-il couplé à un cycle rituel ?
- Conception de la fécondation à partir de la croissance des céréales : rites adoptés.

6.3.4. ALIMENTS A BASE DE FARINE DE CEREALES

6.3.4.1. Le pain

- Différentes sortes de pain consommé, en fonction de la classe sociale
  . nature de la farine : farine d'orge, de millet, de blé dur ou tendre, de maïs, de sorgho, de fèves, de ricin, d'épeautre, de méteil (1) de paille-lotus
  . qualité de la farine : critères recherchés (ex. taux de blutage, finesse, digestibilité, éléments résiduels)
  . teneur en eau
  . forme, poids
  . pains ordinaires, spéciaux et cérémoniels, levés ou non (ex. pain azyme, galettes) (2).
- Valeur accordée , place dans l'alimentation et proportions de pain
  . de fabrication familiale
  . acheté chez un boulanger
  . en sachets sous vide, acheté dans un centre commercial
  . grillé, biscottes
- Existence de fours particuliers ou d'un four communal
  . paiement pour l'utilisation : en nature, en argent, en travail
- Division du travail
  . qui prépare le levain, pétrit la pâte, chauffe le four, enfourne : l'homme, la femme, un commerçant agréé

6.3.4.1.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de pain par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (3).

---

(1) MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 486.

(2) "Ce qui caractérise le plus les flans ou galettes, c'est qu'ils sont préparés sans levain et qu'on les fait avec toutes sortes de céréales, tandis que quelques-unes seulement fournissent du pain". Id., ibid., p. 463.

(3) Se reporter au tableau p. 70.

b) Préparation du levain
. avec de la pâte levée ancienne conservée : au frais, à l'huile (où et combien de temps)
. avec de la levure chimique ou levure de bière

c) Préparation de la pâte
. pétrissage à la main, au malaxeur, au pétrin
. addition d'éléments liants : eau, oeufs
. façonnage et mise en forme : moules de bois, vannerie; sans moules : sur une planche, une toile
. temps de repos de la pâte
. marquage des fournées
. incorporation d'épices dedans ou dessus (ex. graines de pavot, cumin, raisins) (1)
. leur rôle : transformation du goût

d) Modes de consommation
. frais ou rassis (périodes différentielles)
. sec ou trempé : en morceaux, émietté dans les potages (2)
. en accompagnement de mets lors des repas
. comme élément essentiel d'un repas frugal (ex. repas de berger) accompagné de fromage, beurre, charcuterie, fruits, confiture
. comme tranchoir en remplacement de l'écuelle

e) Modes de cuisson

- directe
  . sous la cendre chaude, dans ou sur les braises
- indirecte
  . sur des pierres surchauffées
  . au four : à même la sole, dans des moules
  . à la flamme : sur une tôle, dans des moules métalliques
- mode de cuisson usuel et mode de cuisson spécial
- la cuisson au four
  . allumage et combustible utilisé : rites et gestes rituels avant l'allumage (ex. signe de croix, paroles)
  . chauffage des fours avec herbes aromatiques (3)
  . enfournage : à l'aide d'une planche, d'une pelle en bois, métallique, directement dans le moule

f) Modes de conservation
. dans une maie, dans un sac en toile
. en sachets de papier ou plastique, hermétiques
. en chambre froide
. sur des supports (ex. Brotrahmen) (4)

---

(1) MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 518-523.
(2) On consultera avec profit l'article de Marcel MAGET, " Le"Pain bouilli" à Villar d'Arène", Schweizerisches Archiv für Volkskunde, XLV-1, 1948, Bâle.- p. 1-39.
(3) "En Provence, où il y a beaucoup de thym et de romarin, on s'en sert pour chauffer les fours et le pain y gagne un goût agréable". MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 523.
(4) Id., ibid., p. 535.

. durée de conservation pour chaque cas

6.3.4.1.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
  . recueil de recettes à base de pain

6.3.4.1.3. Fonctions économiques et sociales

- Rôle du goût : différence entre "pain d'hier" et "pain d'aujourd'hui, pain familial et pain du commerce
- Fonctions liturgiques (ex. pain bénit), magiques (ex. pain de la Sainte Agathe contre la foudre et les incendies); croyances liées au pain
- Rôle sécurisant du pain devant les menaces de famine (ex. prisonniers de guerre réclamant du pain avant toute chose) (1)
- Rôle de la fabrication familiale : offrandes, échanges, prêts inter-familles de pain, de levain
  . modification de la pratique de panification familiale depuis l'implantation d'un boulanger (date) dans la commune ou de la livraison par un commerçant ambulant et l'introduction du pain de fabrication industrielle, pré-coupé sous conditionnement plastique

6.3.4.2. Les pâtes (2)

- Différentes variétés de pâtes connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des pâtes de fabrication
  . familiale
  . industrielle
- Division du travail : qui se charge de la fabrication familiale: homme, femme; adulte, vieillard

6.3.4.2.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de pâtes par rapport à la consommation totale de nourriture

---

(1) RAYBAUT Paul, Les Raisins sont bien beaux. Correspondance de guerre d'un rural 1914-1917, p. 24 note 31, et lettres p. 25,26, 27, 28,30.- Paris, Fayard, 1977.- 234 p.

(2) "Ce qui distingue les aliments du groupe des pâtes de ceux du groupe du pain, c'est en effet que les uns sont cuits par voie humide et les autres par voie sèche". MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 463.

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation de la pâte

- type de farine utilisée : blé, seigle, orge
  . tamisée ou non

- incorporation ou non d'eau, lait, oeufs, levure, matières grasses, aromates, colorants, végétaux (ex. pâtes aux épinards) de pomme de terre (ex. gnocchis)
  . quantité de chaque produit

- consistance de la pâte selon le type de pétrissage
  . remuée à la fourchette, la cuiller, le batteur
  . pétrie du bout des doigts, de la paume de la main, avec douceur, avec force, jetée sur la planche
  . durée du pétrissage

- repos ou non de la pâte

- découpage en lanières, en carrés
  . avec couteau, tranchoir, roulette à pâtisserie

c) Modes de consommation
  . fraîches, sèches (temps de sèchage)
  . accompagnées ou non de sauce, beurre, crème, fromage
  . farcies (ex. raviolis) en gratins
  . en beignets, crêpes, avec sucre, sel, confiture
  . en flans à l'eau (2)

d) Modes de cuisson
  . bouillies ou à la vapeur
  . bouillies puis rôties à la poêle, gratinées au four
  . grillées (ex. crêpes)

e) Modes de conservation
  . sèchées à l'air, sur une planche, un treillis
  . durée de la conservation

6.3.4.2.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Quantité et fréquence de consommation dans une perspective médicale
  . recueil de recettes à base de pâtes

6.3.4.2.3. Fonctions économiques et sociales

- Conséquences de l'introduction de plats pré-cuisinés (ex. boites à réchauffer, contenant les pâtes et leur assaisonnement), et des pâtes surgelées
  . acceptation ou rejet
- Place des pâtes dans l'économie familiale

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.
(2) MAURIZIO A. Histoire de l'alimentation végétale, p. 467.

6.3.4.3. Les pâtisseries

- Différentes variétés de pâtisseries connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des pâtisseries
  . de fabrication familiale
  . achetées chez un pâtissier
  . achetées dans un centre commercial (ex. biscuits, pâtisseries industrielles)
- Division du travail : qui se charge de la fabrication familiale: enfant, adulte, vieillard, de sexe masculin ou féminin ?

6.3.4.3.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de pâtisseries par rapport à la consommation totale de nourriture
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
   - Type de farine. Comparaison avec celle utilisée pour le pain
   - Confection de la pâte : brisée, feuilletée, sablée, levée, pâte à crèpes, à beignets, à cakes
     . pétrissage : du bout des doigts, de la paume de la main (durée du pétrissage), avec douceur, avec force; à la fourchette, la cuiller, le malaxeur
   - Introduction des pâtes à pâtisseries pré-conditionnées (ingrédients à mélanger), surgelées
     . fréquence et raisons d'utilisation
   - Mise en forme (ex. beignets cordés), en moules (forme du moule)
   - Garniture : crème, fruits, fruits confits, raisins secs
     . incorporation d'alcool, aromates (ex. vanille)
   - Recueil de recettes de pâtisseries

c) Modes de consommation
   . au dessert, au petit-déjeuner, au goûter : tartes, biscuits, beignets, pains d'épices, pudding

d) Modes de cuisson
   - usuel et cérémoniel
   - direct
     . sous la cendre
   - indirect
     . au four : dans des moules métalliques, en terre cuite, ou sans moules, sur des feuilles de châtaignier, sur des plaques métalliques, à même la sole du four

(1) Se reporter au tableau p. 70.

e) Modes de conservation
. par le froid : réfrigérateur, congélateur
. par séchage (ex. biscuits secs)
. sous papier métallisé, en sachets plastifiés hermétiques
. durée de conservation pour chaque cas

6.3.4.3.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
. Propriétés effectives : apport calorique
. Propriétés attribuées

6.3.4.3.3. Fonctions économiques et sociales

- Fonctions d'accueil, d'offrandes
- Signification symbolique des formes : forme usuelle et cérémonielle (ex. croissant, oeuf) ; corrélation entre une forme et une fête religieuse particulière (ex. pièce montée au repas de première communion, bûche de Noël)
- Fonctions rituelles (1), sacrificielles, cérémonielles
- Attitude générale devant la consommation de pâtisserie
. sobriété ou gourmandise
. signification dans la société en référence à l'idéologie de la nourriture : caractère de gaspillage, de superflu
. valorisation par rapport au pain
- Différences entre les pâtisseries d'origine locale et étrangère, salées et sucrées, simples et complexes
- Diversification et organisation de la pâtisserie pour une société donnée
. normes et règlementation
- Cadre hiérarchique des pâtissiers : mode de vente
- Opposition entre pâtisserie achetée et celle confectionnée dans le foyer : cas où elle est achetée (type de fête).

6.3.5. LES PLANTES OLEAGINEUSES

- Enumération des plantes oléagineuses connues, consommées selon le mode nature-culture, conseillées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Répartition de la production de plantes oléagineuses
. consommation familiale)
. vente) . en totalité
. échanges) . partiellement (pourcentages)
. dons et contre-dons)

(1) MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 511, note 1.

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

6.3.5.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de plantes oléagineuses par rapport à la consommation totale de nourriture
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison (1)

b) Modes de préparation
   . criblées, épluchées, décortiquées, écalées, pressées, salées

c) Modes de consommation
   - de la plante : graine, fruit
     . crue ou cuite
     . à l'état de nature (ex. noix, noisettes, en dessert)
     . salée (ex. arachides, amandes, pour apéritifs ; olives)
     . incorporée à des préparations culinaires (ex. olives), des pâtisseries (ex. amandes, pignons)
     . pressée sous forme d'huile ou graisse
       . utilisation des résidus de pulpe pour la nourriture du bétail
   - de l'huile ou graisse
     . crue : assaisonnement et conservation de produits, incorporée à des préparations
     . cuite : en friture pour le poisson, la viande, les beignets

d) Modes de conservation
   - des graines ou fruits
     . par séchage
     . par transformation en farine (ex. lin)
     . par transformation en huile ou graisse
   - de l'huile ou graisse obtenue
     . dans des outres, jarres, fûts, bonbonnes, bouteilles
   - durée de conservation pour chaque cas

6.3.5.2. Fonctions médicinales

- Utilisation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives (ex. huile d'olive à jeun contre la constipation - noix occasionnant des aphtes)
  . Propriétés attribuées (ex. huile d'olive vierge consommée à jeun par les femmes enceintes dans les derniers temps de la grossesse pour "faciliter l'accouchement")

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Fréquence et quantité de consommation, dans une perspective médicale
  . recueil de recettes à base de plantes oléagineuses

6.3.5.3. Fonctions économiques et sociales

- Usage liturgique (ex. saint chrême), pratique (ex. pour l'éclairage, le chauffage, la cuisine)
- Usage magique
- Hiérarchie des différentes qualités d'huile connues, recherchées, et raisons de la préférence
- Mélanges recherchés, interdits ou règlementés par la coutume ou la loi.

6.3.6. LES PLANTES AROMATIQUES, CONDIMENTS, EPICES

- Enumération des produits connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, du cycle calendaire et de celui des saisons.
- Répartition de la production de plantes aromatiques, condiments, épices
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

6.3.6.1. Fonctions alimentaires

a) Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)
   - Partie utilisée : écorce, bulbe, tige, feuilles, fleurs, fruits, suc, graines

b) Modes de préparation
   . triées, tamisées, criblées, broyées, pilonnées, mâchées

c) Modes de consommation
   . crues ou cuites
   . incorporées ou non à d'autres produits (ex. ail, oignon, basilic, piment, poivre)
   . incorporées à du pain (ex. pavot, cumin) ou à des pâtisseries (ex. vanille, anis, angélique)
   . en accompagnement de mets divers (cornichons, câpres)
   . en tisanes
   . utilisées pour la conservation d'aliments

(1) Se reporter au tableau p. 70-

d) Modes de conservation
. par sèchage sur fil, claie (ex. piments)
. au vinaigre (ex. cornichons), au sel, à l'huile
. réduits en poudre (ex. cannelle, paprika)
. confits (ex. angélique)
. durée de la conservation pour chaque cas

6.3.6.2. Fonctions médicinales

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives : fonctions digestives, excitantes, stimulantes de l'appétit; ail cru en bouillies ou en cataplasmes contre les vers intestinaux (1); persil déconseillé aux nourrices à cause de ses propriétés agalactiques
  . Propriétés attribuées

- Fréquence et quantité de consommation dans une perspective médicale
  . recueil de recettes à base de plantes aromatiques et épices

6.3.6.3. Fonctions économiques et sociales

- Rôle des saveurs. Préférence pour le doux, l'âcre, le pimenté
- Différenciation sexuelle dans la consommation des condiment
- Fonctions mythiques, religieuses (ex. bénédiction des épices pour le sabbat)
- Valorisation des préparations à base de produits nutritifs mais peu sapides en eux-mêmes (riz, couscous, pommes de terre)

(1) MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 519.

Chapitre VII

LES VIANDES

7.1. VIANDE PROVENANT D'ANIMAUX NON DOMESTIQUES

- Enumération des animaux obtenus par prélèvement sur le milieu naturel, connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . le ramassage : escargots, grenouilles, tortues, reptiles, insectes
  . le braconnage : à l'aide de pièges, filets, lacets (ex. petit gibier, oiseaux)
  . la chasse : à l'aide d'une arme (ex. gibier)
- Répartition des viandes obtenues par prélèvement sur le milieu naturel
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des produits
  . de ramassage
  . de braconnage
  . de chasse

7.1.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de ce type de viande entrant dans l'alimentation familiale
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
   - de l'animal vivant
     . mis à jeûner, à dégorger avec ou sans addition de produits (ex. escargots saupoudrés de son), décapité (ex. grenouilles)
   - de l'animal mort
     . plumé, vidé, découpé, écorché, flambé, mis à faisander, à mariner

c) Modes de consommation
   . frais ou faisandé
   . cru ou cuit
   . avec ou sans accompagnement de condiments, sauces, matières grasses

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

. en préparations culinaires simples ou élaborées : omelettes (ex. omelette de grenouilles), ragoûts (ex. civet de lièvre), farcis (ex. cailles farcies)

d) Modes de cuisson

- cuisson directe
  . à la flamme, sur les braises, sous la cendre
- cuisson indirecte
  . grillés à la flamme, sur la braise (à l'aide d'un gril)
  . rôtis au four, à la cocotte
  . bouillis
  . bouillis puis rôtis (ex. rôti de sanglier)
  . rôtis puis bouillis (ex. ragoûts)

e) Modes de conservation

. cuits ou crus
. par séchage à l'air, dépouillés ou non
. au sel, en saumure, à la graisse
. par le froid : dans la neige, congélateur
. en bocaux
. durée de la conservation pour chaque cas

7.1.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives (ex. escargots crus contre la tuberculose (1)
  . Propriétés attribuées (ex. oiseaux éventrés vivants et posés sur le front d'un malade atteint de méningite)
- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
- Recueil des pratiques médicinales où les viandes sont utilisées

7.1.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Importance de ce type de produits sur l'économie familiale
- Valorisation, interdits, rejets, répugnance vis-à-vis de certains animaux de ramassage (ex. escargots, grenouilles, reptiles)
  . gibier faisandé faisant fonction d'excitant (kritsia) (2)
- Rôle de la chasse dans la vie sociale
  . maintien ou création de relations familiales, amicales, ou intervillages à l'occasion de battues, discussions dans les cafés au retour de la chasse, repas de chasseurs
  . ségrégation sexuelle

---

(1) Déjà à Rome on attribuait aux escargots des vertus antitussives. Dans nos campagnes ils étaient, par dérivation, considérés comme efficaces contre la tuberculose. GOTTSCHALK Alfred, Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, p. 199. Paris, ed. Le François, 1948.- 2 vol. 423 et 389 p. (Tome I)

(2) GESSAIN R., Ammasalik, p. 197-198. Paris, Flammarion, 1969.- 251 p.

. dons, échanges de gibier ou de certains morceaux d'un certain type de gibier (ex. dons au curé, au maire)

- Rôle religieux : bénédiction des chasseurs
- Modification des pratiques alimentaires par l'introduction chez les commerçants (date d'apparition) de produits de ramassage et de chasse : vivants (ex. escargots) ou morts (ex. lièvres) dépouillés ou non, dépecés, désossés, frais ou surgelés, en conserves
  . raisons de leur adoption ou de leur rejet.

7.2. VIANDE PROVENANT D'ANIMAUX DOMESTIQUES

- Enumération des différentes viandes connues, consommées selon le mode nature-culture, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Hiérarchie entre les différents types de viande, entre les différents morceaux d'un même animal, selon les saisons et les variations économiques
  . mouton, agneau : gigot, épaule, côtes, morceaux pour ragoûts
  . boeuf : rosbif, bifteck, daube, pot-au-feu
  . veau : rôtis, grillades, côtes, morceaux pour blanquette
  . cheval : bifteck, pot-au-feu
  . porc) frais : rôtis, grillades
  . porc) manufacturé : jambon, saucisson, pâté
  . viande fermière : poulet, dinde, canard, oie, lapin
  . abats, sang : coeur, foie, pieds, tête, boudin
- Répartition de la production de viande
  . consommation)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

7.2.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de viande consommée par rapport à la consommation totale et par rapport à celle d'autres produits : légumes, fruits, pâtes

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
. viande flambée, découpée, désossée, dégraissée, fumée, huilée, hâchée, pilée, bardée, piquée d'ail, de lardons, mise à mariner au vin blanc ou rouge, au vinaigre, en saumure

c) Modes de consommation
. crue ou cuite
. seule ou accompagnée de pain, aromates, condiments

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

. incorporée à d'autres viandes, à du poisson, des légumes (ex. pâtés, farces)
. mélanges valorisés, autorisés, prohibés

d) Modes de cuisson
- bouilli ou rôti, en fonction du sexe, de l'âge, du lieu de cuisson
- animal cuit en entier ou en morceaux
  . dépouillé ou non
- directe
  . viande rôtie à la broche, sur des pierres chaudes
  . fumée
  . grillée sur les braises, sous la cendre
- indirecte
  . grillée sur le gril
  . frite dans l'huile bouillante (ex. fondue bourguignonne)
  . rôtie au four, à la cocotte (sautée)
  . à la vapeur, à l'étuvée
  . bouillie
  . rôtie puis bouillie (ex. ragoûts)
  . bouillie puis rôtie (ex. poule)
- cuisson séparée et différente des abats

e) Morceaux dédaignés (sauf en cas de famine) ou recherchés
. têtes de veau, mouton
. tendrons, pattes, muscles des cuisses
. testicules de bouc ou de chevreuil
. abats (cervelle et coeur de mouton, poumons)
. graisse animale : saindoux
. os fendus pour en extraire la moëlle
. entrailles abandonnées aux animaux (dans certains cas sont considérés comme mets de choix pour l'homme)

f) Excrétions animales
. sang (de quel animal en particulier) licite ou illicite et période de consommation autorisée; mode de consommation permis, valorisé, interdit : séché, solide, liquide
. urine : licite ou illicite pour l'animal dont on mange la viande

g) Modes de conservation
. par le froid : réfrigérateur, congélateur
. au sel, en saumure
. à la graisse : (ex. confit d'oie)
. séchée au soleil, à l'air (découpée en feuillets au préalable) puis grillée directement sur la braise et malaxée avec de la graisse (ex. pemmican) (1)
. fumée, boucanée
. durée de conservation pour chaque cas

7.2.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que certaines viandes ou certains morceaux sont jugés bénéfiques ou néfastes
  . Propriétés effectives : digestibilité des viandes blanches (ex. volailles pour les malades et convalescents)
  . Propriétés attribuées

---

(1) MAURIZIO A., Histoire de l'alimentation végétale, p. 408.

- Fréquence et quantité de consommation dans une perspective médicale
  . régime particulier des femmes enceintes, enfants et vieillards.

7.2.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Objets d'offrandes ou échanges inter-familles lors de l'abattage
  . choix des morceaux offerts (filet, grillades, boudin)
- Valeur magique de certains morceaux (ex. pour se mettre à l'abri de pratiques de sorcellerie)
- Valeur sexuelle (ex. consommation de testicules par les jeunes garçons pour affermir leur virilité)
- Tabous
  . de la viande elle-même considérée comme impure
  . de certains morceaux et de certains animaux : gigot, nerf sciatique, pied de mouton, coeur, cervelle
  . valeur symbolique péjorative liée à ces parties (ex. cervelle d'oiseau, tabou pour un homme pour qu'il ne devienne pas aussi craintif que lui)
  . moyen d'évitement du tabou : changement de nom de l'aliment
  . manifestations liées au tabou : ustensiles cassés après cuisson de l'aliment tabou
- Caractère licite ou illicite de certaines viandes
  . raisons de santé, mesure d'hygiène, évitement de maladies de la peau (en liaison avec le mode de cuisson), dégoût religieux devenu dégoût permanent
  . valeur méliorative ou péjorative (ex. chien considéré comme mets de choix, ou consommé en cas de famine ou pour humilier un semblable
  . licite en fonction du sexe du consommateur (ex. bête morte en mettant bas : viande illicite pour une femme; bête castrée : viande illicite pour un homme)
  . exemples d'interdits : bête morte d'une chute, tombée sous un coup, immolée, sacralisée, égorgée dans certaines circonstances
- Recettes d'introduction récente, liées à un mode de cuisson nouveau
- Mode de cuisson valorisé, méprisé ou tabou (ex. viande bouillie interdite chez les Eskimos, viande rôtie chez les Waiwai (1).

7.3. EXEMPLE D'ANALYSE DE LA PREPARATION D'UN ANIMAL DOMESTIQUE : LE PORC (2)

- Elevage et abattage (3)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions de viande

---

(1) LEVI-STRAUSS Claude "Le Triangle culinaire", L'Arc, n° 26, 1967.- p. 22.

(2) HEMARDINQUER J.J. "Faut-il démythifier le porc familial d'ancien régime ? Actes du 93e Congrès national des sociétés savantes.- Paris, Gauthier-Villars et Bibliothèque Nationale, 1971.- p. 9-37.

(3) Voir point 3.3. p. 15.

de porc de production
. familiale
. locale) achetées . chez un producteur
. extérieure) . chez un commerçant

7.3.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de viande de porc dans l'alimentation familiale par rapport à la consommation d'autres viandes

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison (1)
- Morceaux valorisés : sang, lard, filet, côtelettes, boyaux, abats, produits de transformation (ex. saucisses, boudin)

b) Modes de préparation
. animal baigné, échaudé, poil gratté, débité
. viande désossée, hâchée
. fabrication de charcuterie
. division sexuelle du travail
. période propice à la fabrication : avant le Nouvel-An

c) Modes de consommation
. cru ou cuit
. frais, salé, fumé
. seul ou accompagné de pain, condiments
. en préparations culinaires, incorporé à d'autres produits (ex. potée, choucroute)
. rôti en morceaux ou animal entier (ex. cochon de lait farci puis rôti au four ou à la broche)

d) Modes de cuisson

- directe
  . grillé à la flamme, sur la braise, sous la cendre
  . rôti à la broche avec ou sans herbes aromatiques
- indirecte
  . rôti au four ou à la cocotte
  . à l'étuvée, à la vapeur, bouilli
  . bouilli puis rôti

e) Modes de conservation
. au sel : dans un saloir
. en saumure : dans des pots en grès
. par séchage à l'air, au soleil
. par le froid : congélateur
. par fumage avant ou après salaison
. durée de conservation pour chaque cas

7.3.2. Fonctions économiques et sociales

- Interdits alimentaires et religion : signification religieuse et contagion de l'impureté
- Interdit par ascétisme, abstinence, jeûne ou pénitence, à cause du climat, par hygiène, dégoût permanent lié à la religion : motivations rationnelles (qualités prêtées à un animal) ou irrationnelles

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Systématisation des interdits en fonction du sexe, du statut social, de l'âge, des jours fastes ou néfastes (avant ou pendant les règles) sacrifices
- Obligations corrélatives et sanctions, conséquences heureuses et propices
- Rigorisme de l'obligation
- Permanence ou périodicité de l'interdiction : végétarisme, un jour par semaine, période de Carême, Ramadan
- Extension des interdictions de chair aux interdictions d'aliments d'origine animale (ex. lait, beurre).

Chapitre VIII

LE POISSON

- Enumération des poissons connus, consommés selon le mode nature-culture, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . poissons de mer
  . poissons d'eau douce
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et hiérarchie des différents types de poissons

8.1. POISSONS OBTENUS PAR PRELEVEMENT SUR LE MILIEU NATUREL

- Enumération des poissons obtenus par la pratique de la pêche familiale
  . poissons de mer (ex. rougets, bogues, dorades)
  . poissons d'eau douce (ex. goujons, truites, carpes)
- Techniques de pêche (1)
- Répartition du produit de la pêche
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Proportions de poissons obtenus par la pratique de la pêche familiale entrant dans l'alimentation par rapport à la consommation totale de nourriture et par rapport à la consommation totale de poisson

8.2. POISSONS OBTENUS PAR VOIE COMMERCIALE

- Enumération des poissons obtenus par achat
  . chez un pêcheur) sédentaire
  . chez un commerçant) ambulant
- Origine
  . poissons de mer (ex. thon, morue, eglefin)
  . poissons d'eau douce (ex. brochet, saumon, esturgeon)

---

(1) Voir point 3.1.2.1. p. 13.

8.3. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
. avec ou sans abattage particulier
. lavé, écaillé, étripé, écorché, désossé, pilé
. trempé, battu (pour les poissons séchés ou fumés, ex. stockfish, morue)

c) Modes de consommation
. cru ou cuit
. frais, salé, fumé, séché, surgelé
. seul ou en préparation : farci, en ragoût (ex. morue) en matelotte (ex. anguille) à l'escabèche (ex. sardines)
. accompagné ou non de sauces (ex. mayonnaise)
. fermenté (ex. nuoc-mâm)

d) Modes de cuisson

- directe
. grillés à la flamme, sur les braises, sous la cendre

- indirecte
. en friture
. grillés à la poêle
. au four
. à l'étuvée, à la vapeur, bouilli

e) Modes conservation
. par le froid : dans la neige, dans la glace, au congélateur, en chambre froide
. par séchage à l'air sur des claies (ex. stockfish)
. par saurissage (ex. harengs)
. au sel (ex. morue), en saumure (ex. anchois)
. au vinaigre : grillés au préalable (ex. bogues)
. à l'huile, à la sauce tomate (ex. sardines en boîtes)
. transformation en condiment
. par salaison (ex. pissala) (2)
. par fermentation (ex. nuoc-mâm)
. durée de conservation pour chaque cas

8.4. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
. Propriétés effectives : grande digestibilité pour les enfants et les convalescents (ex. sole) - apport d'iode pour enfants et nourrices (ex. rouget) - poussées d'urticaire chez certaines personnes.

---

(1) Se reporter au tableau p. 70-

(2) Contraction du nissart pei salat (poisson salé). Produit de consistance pâteuse obtenu par désagrégation, sous l'action du sel et du soleil, écrasage et tamisage de poissons de la famille des anchois.

. Propriétés attribuées (ex. amélioration de la vue)

- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
  . recueil des recettes à base de poisson

8.5. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Elément de repas cérémoniel
  . mode de préparation consécutif : sans arêtes,
  . mode de cuisson : adapté et valorisé
- Modification de la consommation par l'adoption de nouveaux modes de commercialisation : transports spécialisés, commerçants ambulants, aliments surgelés
  . raisons d'adoption des produits surgelés : rapidité et facilité d'emploi, possibilité de consommer du poisson dans des régions défavorisées pour l'approvisionnement, stockage aisé au congélateur
  . raisons de rejet : méfiance vis-à-vis des procédés nouveaux en ce qui concerne l'alimentation, coût plus élevé, choix limité
- Fonctions religieuses : jour maigre (ex. vendredi), période de carême
  . persistance de la consommation de poisson le vendredi, bien que l'Eglise ait levé l'interdit sur la viande
- Valorisation, interdits, répugnances vis-à-vis de certains types de poissons (ex. anguille) ou de dérivés de poissons (ex. laitance, oeufs) (1)
- Hiérarchie des morceaux
- Usage pratique : fabrication de colle, engrais
- Proverbes (ex : "Si tu donnes un poisson à un homme tu le nourris une fois, si tu lui apprends à pêcher, tu le nourris toute sa vie" Proverbe chinois).

---

(1) Voir point 9.2. p. 56.

Chapitre IX

PRODUITS DE PROVENANCE ANIMALE

9.1. LAITAGES

9.1.1. LE LAIT

- Enumération des différents types de lait connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . vache, chèvre, brebis, ânesse
  . frais, pasteurisé, en poudre, stérilisé) entier
  . concentré sucré ou non) écrémé
  . lait maternel (1)

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures) . chez un commerçant

9.1.1.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de lait par rapport à la consommation totale et par rapport à celle de certains autres produits pâtes, viande, légumes, fruits

   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (2)

b) Modes de préparation
   . tamisé après la traite, mis à reposer, écrémé (à l'aide de quel instrument : écrémeuse, cuiller)

c) Modes de consommation
   . cru ou cuit
   . froid ou chaud
   . en tant que boisson (ex. lait glacé nature ou aromatisé) petit lait (ex. kéfir)
   . en tant que repas (ex. petit déjeuner) additionné de café, chocolat, malt, céréales, sucre
   . en bouillies, entremets, desserts, sauces
   . sous forme de yaourts, beurre, fromage, crème

d) Modes de conservation

   - Par le froid, la stérilisation, la pasteurisation, l'homogénéisation, la dessication
     . durée de la conservation pour chaque cas
     . en bouteilles, en boîtes, en récipients de plastique

---

(1) Supra p. 9 en 2.2.5.
(2) Se reporter au tableau p. 70.

9.1.2. LE BEURRE

- Enumération des différents types de beurre connus, consommés, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . beurre animal, beurre végétal : karité, noix de coco, cacao
  . beurre salé, demi-sel, fin, surfin
  . en motte, en plaquettes
  . beurre artificiel : margarine

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures) . chez un commerçant

9.1.2.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de beurre par rapport à la consommation totale et par rapport à celle des autres matières grasses : huiles, graisses animales et végétales

   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de consommation
   . cru ou cuit
   . sucré, salé, additionné ou non d'autres produits pour en faire des beurres élaborés (ex. beurre d'anchois, de crevettes)
   . en tartines, en préparations culinaires

c) Modes de conservation
   . par le froid : réfrigérateur, congélateur
   . par le sel
   . par la cuisson (beurre fondu)
   . durée de la conservation pour chaque cas

9.1.3. LE FROMAGE

- Enumération des différents types de fromages connus, consommés, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . fromage de vache, de chèvre, de brebis

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures) . chez un commerçant

9.1.3.1. Fonctions alimentaires

a) Proportions de la consommation de fromage par rapport à la consommation totale et par rapport à celle des autres produits laitiers : lait, beurre, crème

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
. râclé, roulé dans la chapelure, dans le poivre, découpé en tranches, en dés, émincé

c) Modes de consommation
. seul ou avec du pain, de l'huile, du beurre, de la crème, de l'ail, de l'oignon
. incorporé à des préparations culinaires
. en salade (ex. gruyère)
. au goûter, en fin de repas, élément principal du repas (ex. repas de berger ou de paysan)

d) Modes de conservation
. en saumure de concentration variable
. par le froid : réfrigérateur, congélateur
. par séchage au soleil sur des claies, des feuilles
. par lavage
. par fermentation
. durée de conservation pour chaque cas

9.1.3.2. Exemple de préparation du caillé en Corse

- Mode de préparation de la présure et conservation de celle-ci : caillette (2) d'un ruminant, séchée, coupée en morceau, filtrée et mise en bouteille
- Lait emprésuré et bouilli dans un chaudron
- Crème épaissie à la surface, utilisée pour le beurre, rompue, battue, tournée, écrémée et séparée du petit lait

9.1.3.3. Exemple de préparation du fromage en Corse

- Fromage mou
. crème caillebotée
. fromage du type brocco : à partir du caillé, petit lait bouilli avec du lait entier et déposé dans des moules pour égouttage
- Fromage dur
. à partir du caillé : moulé, séché, lavé
. différents modes de fermentation

9.1.4. FONCTIONS MEDICINALES DES LAITAGES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
. Propriétés effectives : apport de calcium à l'organisme des enfants; beurre favorisant l'augmentation du taux de cholestérol

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.
(2) Quatrième compartiment de l'estomac des ruminants, qui sécrète le suc gastrique.

. Propriétés attribuées

- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
  . recueil de recettes à base de laitages

9.1.5. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES DES LAITAGES

- Mythologie de la traite des vaches
- Signification religieuse du lait et de l'allaitement; usage magique réservé à l'alimentation des enfants (ex. lait de brebis, de chèvre)
  . attitude vis-à-vis du colostrum, premier lait d'une femelle après la parturition : préparation de mets spéciaux
- Sacralisation du lait, nourriture des rois
- Valorisation du lait rapproché du miel : élément de luxe, évocation de la douceur
- Différence entre le lait réservé à la vente à l'extérieur et celui réservé à la vente locale ou à la consommation familiale (ex. en Corse : lait de brebis réservé à la vente extérieure et lait de chèvre réservé aux enfants autochtones)
- Abandon de certaines pratiques alimentaires à base de lait, lié à l'alimentation du bétail par produits manufacturés
  . motifs : nouvelles saveurs des laits
- Adoption de nouvelles pratiques alimentaires à base de lait
  . motifs : distribution par l'intermédiaire de commerçants sédentaires ou ambulants, de nouvelles variétés de laitages conçus à partir d'études de marchés (ex. yaourts aromatisés, desserts gélifiés)

9.2. LES OEUFS

- Enumération des différents types d'oeufs connus, consommés selon le mode nature-culture, conseillés, réservés, rejetés, interdits en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . oeufs de ramassage : oiseaux, tortues, poissons
  . oeufs d'animaux domestiques : poules, canes, dindes
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales (ou ramassage)
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures) . chez un commerçant

9.2.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation d'oeufs par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

b) Modes de consommation
   . crus ou cuits
   . assaisonnés ou non de sel, vinaigre, poivre, crème
   . mollets, à la coque, durs, pochés, à la tripe, sur le plat, brouillés, farcis, en omelette
   . en desserts : oeufs à la neige, incorporés à des pâtisseries, comme élément de décoration (ex. dorer à l'oeuf)
   . en boisson, incorporés à d'autres produits (ex. lait de poule)

c) Modes de cuisson
   . bouillis dans leur coque
   . pochés à l'eau vinaigrée, dans une sauce
   . frits à la poêle

d) Modes de conservation
   . par le froid
   . par le sel (en saumure)
   . par dessication (en poudre)
   . durée de la conservation pour chaque cas

9.2.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
- Recueil des recettes à base d'oeuf

9.2.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Rôle religieux (ex. oeufs de Pâques), symbolique
- Objets d'offrandes, d'échanges (ex. on offre des oeufs frais à un malade, un convalescent, à de jeunes enfants)
- Réservation des oeufs de canes pour la pâtisserie
- Rôle d'appoint des oeufs de ramassage dans l'économie familiale (ex. oeufs de tortues).

Chapitre X

LES SUCRERIES

10.1. LE SUCRE

- Enumération des différentes variétés de sucre connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . sucre de canne, de betterave, d'érable, de roseau, de datte
- Répartition de la production de sucre
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

10.1.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation de sucre par rapport à la consommation totale de nourriture

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
  . raffiné ou non
  . en morceaux, cristallisé, en poudre, en pains
  . cassonade, mélasse

c) Modes de consommation
  . en morceaux, en sirop, en boissons sucrées
  . nature ou incorporé à d'autres produits : pâtisseries, confiseries

10.1.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Modification des conceptions sur l'usage médicinal du sucre : autrefois donné en abondance aux bébés et jeunes enfants pour les "fortifier", le sucre leur est, aujourd'hui, modérément recommandé.

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Recueil des recettes médicinales à base de sucre

10.1.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Aliment de luxe, pour une cuisine élégante ou valorisée
- Récompense donnée à un enfant au même titre qu'un bonbon
- Usage pour la fermentation et la conservation d'aliments
- Le sucre artificiel : la saccharine
- Importance donnée en cas de pénurie d'aliments : constitution par les ménagères, de stocks de sucre, en priorité sur les autres produits.

10.2. LES FRIANDISES A BASE DE SUCRE

- Enumération des différentes variétés de friandises connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . bonbons, caramels, pâtes de fruits, confitures de fleurs et de fruits (violette, rose, citron, raisin, noix), fruits confits, gelée, pois chiches au sucre, dragées, miel (de fleurs, de fruits, de palmier)

- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales, étrangères, extérieures) achetées . chez un producteur
  . chez un commerçant

10.2.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation de friandises par rapport à la consommation totale de nourriture et par rapport à celle du sucre
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)

b) Modes de préparation
   . division sexuelle du travail
   . recueil de recettes de préparation de sucreries

c) Modes de consommation
   . seules ou accompagnées de pain
   . incorporées à des préparations culinaires, à des pâtisseries (ex. fruits confits), à des boissons (ex. miel pour sucrer le lait, les tisanes)

10.2.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

  . Propriétés effectives (ex. miel, confiture de mûres, bénéfiques en cas de maux de gorge, d'enrouements)
  . Propriétés attribuées

- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale

0.2.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Signes d'abondance, de luxe, de richesse
- Offrandes lors de visites, en remerciements, en récompenses aux enfants
  . distinction entre les sucreries offertes aux jeunes enfants et aux vieillards : choix de friandises à noyau tendre (ex. pâtes de fruits, caramels mous), et celles offertes aux adultes
- Offrandes lors des fêtes religieuses (Pâques, Nouvel An) ou des grands évènements de la vie (ex. baptême, communion)
  . jet de dragées au sortir de l'église lors des baptêmes
  . don de dragées aux parents et amis
  . distinction dans les couleurs selon le sexe de l'enfant ou selon l'évènement (couleur pour les baptêmes; blanc pour les communions et les mariages)
- Marques de sympathie, d'affection, d'amitié
- Usage ou interdiction en fonction du cycle annuel d'activités civiles et religieuses (ex. périodes d'abstinence)

Chapitre XI

LES MINERAUX

11.1. LE SEL ALIMENTAIRE

- Enumération des différents types de sel connus, consommés, conseillés, réservés, rejetés, interdits en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . sel marin, sel gemme, sels chimiques (ex. sel d'oseille, sel de Vichy) sel de cendres végétales (ex. bambou en Asie du Sud-Est)
- Lieux et techniques d'exploitation
- Répartition de la production de sel
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

11.1.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation par rapport à la consommation totale de nourriture
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance

b) Modes de préparation
   . raffiné, égrugé

c) Modes de consommation
   . sel fin, gros
   . en assaisonnement de mets
   . pour la conservation de divers produits
   . salage direct (ex. assaisonnement d'une viande)
   . salage indirect (ex. salage de l'eau dans laquelle on met un produit à bouillir)

d) Modes de conservation
   . par séchage à l'air
   . en pots, verreries, sachets en papier, en plastique; boîtes en bois, en carton

11.1.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées

11.1.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Monnaie de sel, imposition sur le sel
- Prix du sel
- Usage sacrificiel, magique (ex. contre le "mauvais oeil" en pays arabe), rôle dans les cérémonies de possession
- Signification religieuse (ex. symbole de sagesse et vérité dans la cérémonie du baptême)

Chapitre XII

LES BOISSONS

12.1. L'EAU

- Enumération des différentes variétés d'eaux connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . eau naturelle de puits, de source, de citerne, de fontaine villageoise, d'adduction
  . eau minérale gazeuse ou non
  . eau potable, non potable, saumâtre
- Valeur accordée et place dans l'alimentation

12.1.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation par rapport à la consommation totale de boisson

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison (1)

b) Modes de consommation

- en tant que boisson
  . chaude ou froide
  . naturelle ou aromatisée, sucrée ou non
  . mélangée à d'autres produits : vin, sirop
- en tant qu'élément liquide entrant dans l'alimentation
  . soupes, bouillies, sauces

12.1.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Quantité et fréquence d'absorption dans une perspective médicale

12.1.3. FONCTIONS ECONOMIQUES SOCIALES ET RELIGIEUSES

- Division sexuelle du travail de transport de l'eau
  . moment de la journée pour l'effectuer

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Commerce de l'eau
- Signification de l'eau dans les cérémonies religieuses

12.2. BOISSONS NON ALCOOLISEES

- Enumération des boissons non alcoolisées connues, consommées, conseillées, réservées, rejetées, interdites, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Répartition de la production de boissons non alcoolisées
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation familiale et proportions des fabrications
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

12.2.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation par rapport à la consommation totale de boissons et par rapport à celle de boissons alcoolisées
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la circonstance (1)
     . boissons quotidiennes ou occasionnelles

b) Modes de préparation
   . obtention de jus par pression (ex. jus d'orange, de pamplemousse)
   . dilution ou dissolution dans un liquide froid ou chaud (ex. sirop de fruits ou de fleurs, eau de réglisse, verjus, essence de graines de pistache)
   . infusion (2) froide ou chaude (ex. tisanes, menthe, thé, café)
   . décoction (3) (ex. café turc)
   . macération (4) de plantes (ex. quinquina)
   . fermentation de petit-lait à l'aide d'une levure (ex. kéfir)
   . coagulation (ex. lait caillé)
   . stérilisation sans fermentation

c) Modes de consommation
   . froides ou chaudes

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.
(2) Infusion : action de laisser tremper une substance dans un liquide, afin qu'il se charge des principes qu'elle contient.
(3) Décoction : action de faire bouillir une substance dans un liquide, pour en extraire les principes solubles.
(4) Macération : opération qui consiste à laisser séjourner une substance dans un liquide, jusqu'à dissolution des parties solubles.

. sucrées ou non
. pendant, ou en dehors des heures de repas
. à la bouteille, au chalumeau, dans un verre, une tasse

12.2.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives : boissons toniques (ex. quinquina)
    boissons déconseillées aux insomniaques (ex. café)
  . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité de consommation dans une visée médicale
- Recueil des recettes de boissons non alcoolisées

12.3. BOISSONS ALCOOLISEES

- Enumération des boissons alcoolisées connues, consommées, conseillées, rejetées, interdites, réservées, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
- Répartition de la production de boissons alcoolisées
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions de fabrications
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

12.3.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions et consommation par rapport à la consommation totale de boissons et par rapport à celle de boissons non alcoolisées
   - Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)
     . boisson quotidienne ou occasionnelle

b) Modes de préparation
   - Fermentation
     . vin de datte, d'orge, de raisin
     . bières de graines, de riz, de manioc, de blé, d'orge, de sorgho, de tubercules, de fruits, de canne à sucre
     . cidre, hydromel, raki
   - Macération
     . fruits dans alcool (ratafia)

(1) Se reporter au tableau p. 70.

- Distillation
  . alcool de fruits (ex. prunes, cerises, raisin, poires, framboises, figues)
  . liqueur de graines, fruits, plantes, tubercules,
  . analogie de la distillation avec la cuisson à la vapeur

- Cuisson
  . vins cuits

- Recueil de recettes de boissons alcoolisées

c) Modes de consommation
  . en boisson journalière (ex. vin, bière)
  . en boisson occasionnelle (ex. alcool de fruits, vins fins)
  . incorporée à des desserts (ex. salade de fruits, pâtisserie)
  . en cuisine (adjonction à certains mets)

12.3.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives : alcool déconseillé aux ulcéreux
  . Propriétés attribuées : vin dispensateur de la force
- Fréquence et quantité de consommation dans une perspective médicinale

12.4. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES DES BOISSONS

- Célébration des boissons par le chant, l'image
- Gestes rituels avant, pendant, après consommation
  . absorption rituelle comme excitant (1)
- Eléments de sociabilisation pour nouer, maintenir des liens familiaux ou amicaux
- Spécificité des consommations selon le sexe (ex. vin, bière, alcool pour les hommes; boissons non alcoolisées, liqueurs douces pour les femmes)
- Valorisation, périodes de tolérance, d'abstinence, interdits (ex. boissons alcoolisées interdites pour les enfants, femmes enceintes, nourrices)

12.5. EXEMPLE D'ANALYSE D'UN ALCOOL FERMENTE : la bière de riz en Asie du Sud-Est.

12.5.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Proportions de la consommation par rapport à la consommation totale de boissons et par rapport à celle de boissons non alcoolisées

---

(1) Voir p. 68, note 2.

- Fréquence et quantité de consommation selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance (1)
  . boisson quotidienne ou occasionnelle

b) Préparation de la levure
  . base : pain fermenté, écumes d'orge, salive
  . préparation rituelle : nombre de composants, même s'ils ne sont pas nécessaires à une bonne fabrication
    . secret gardé et transmis de mère en fille
  . préparation du grain pour la levure : trempé, broyé, passé à la vapeur, bouilli et séché

c) Préparation de la bière proprement dite
  . composition
  . proportions de chaque ingrédient
  . mélange du grain et de la levure
    . pilage, pressage, brassage, tamisage
  . disposition près du feu, puis dans des jarres fermées par la suite
  . division sexuelle du travail : qui prépare la levure et qui prépare la bière ?
    . alternance des sexes ou non pendant la préparation

d) Consommation
  . individuelle ou collective et rituelle
  . mode d'absorption : dans un verre, au chalumeau
  . moment de consommation : boisson quotidienne ou cérémonielle
  . seule ou accompagnée d'alcool, ou relevée avec des aromates

12.5.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Consommation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées

12.5.3. FONCTIONS ECONOMIQUES SOCIALES ET RELIGIEUSES

- Mythologie sur l'origine de la bière, thème poétique
- Signification rituelle et magique
- Offrande de bière
- Tolérance, abstention ou interdiction de boire de la bière
- Commerce de bière

---

(1) Se reporter au tableau p. 70.

Chapitre XIII

LES EXCITANTS ET LES STUPEFIANTS

dans leurs liaisons avec les pratiques alimentaires

- Enumération des excitants connus, consommés, conseillés, réservés, rejetés, interdits, en fonction de l'âge, du sexe, du statut social, des évènements marquants de la vie, du cycle calendaire et de celui des saisons
  . tabac
  . opium, betel, kif, chanvre indien, khat (1), hachich, noix de kola
  . boissons alcoolisées (2)
- Répartition de la production
  . consommation familiale)
  . vente) . en totalité
  . échanges) . partiellement (pourcentages)
  . dons et contre-dons)
- Valeur accordée, place dans l'alimentation et proportions des productions
  . familiales
  . locales) achetées . chez un producteur
  . extérieures, étrangères) . chez un commerçant

13.1. FONCTIONS ALIMENTAIRES

a) Fréquence et quantité d'absorption selon l'âge, le sexe, la saison, la circonstance

b) Modes de préparation
   . séchage, égrenage, effeuillage, tamisage, découpage en lanières, mise en boulette
   . boulette mélangée à de la mélasse
   . pipe bourrée
   . pipe à eau

c) Mode de consommation
   . secs ou frais
   . mangés, mastiqués, bus en décoction, fumés, chiqués
   . types d'instruments servant à leur absorption

d) Effets attendus
   - Exemple de l'opium
     . mangé : effet stimulant de l'appétit

(1) Nom arabe du catha comestible. Drogue euphorisante contenue dar les feuilles d'un arbuste, le Catha edulis Forsk.

(2) Voir point 12.3. p. 65. Les boissons alcoolisées ne sont considérées comme excitants, qu'en fonction de leur degré d'alcoolisation et lorsqu'il s'agit d'une absorption systématique ou de type cérémoniel, entraînant une modification caractérisée du comportement.

. bu : effet antiseptique
. fumé ou chiqué : effet de trompe-la-faim

- Exemple du bétel
  . mastiqué : effet astringent et antiseptique

13.2. FONCTIONS MEDICINALES

- Utilisation ou rejet selon que le produit est jugé bénéfique ou néfaste
  . Propriétés effectives
  . Propriétés attribuées
- Fréquence et quantité d'absorption dans une visée médicale

13.3. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Conditions de culture (1)
  . tolérance ou clandestinité
  . culture individuelle ou collective
  . règlementation de la culture par l'Etat
- Consommation
  . seul ou en groupe
  . en public ou en privé
  . en association ou non avec des prières et des chants
  . permise ou interdite aux femmes : d'une façon permanente ou en public seulement

oOo

L'analyse qualitative des pratiques alimentaires doit être complétée, lorsque le chercheur aura atteint un degré d'intimité élevé avec ses informateurs, par le recueil de données quantifiées. A cet effet, le tableau reproduit ci-après, permettant le relevé de la consommation journalière d'une famille pendant une semaine, établi par l'I.N.S.E.R.M. (2), répond à ce besoin.

---

(1) Dans le cas d'un produit dont la finalité n'est pas à caractère commercial ni proprement alimentaire, il nous a paru utile d'intégrer ici l'analyse des modes de production.

(2) Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale, Section de la nutrition, 44 chemin de Ronde, 78110 Le Vésinet.

SEMAINE DU ..... AU	1er jour :						2ème, 3ème jour etc.... →					
III.- MENUS / CONVIVES	65 ans et +	21 à 64 ans H	21 à 64 ans F	13 à 20 ans	7 à 12 ans	1 à 6 ans	65 ans et +	21 à 64 ans H	21 à 64 ans F	13 à 20 ans	7 à 12 ans	1 à 6 ans
Petit déjeuner — Nombre de convives												
Petit déjeuner — MENU												
Collation ou casse-croûte — Nombre de convives												
Collation ou casse-croûte — MENU												
Repas de midi — Nombre de convives												
Repas de midi — MENU												
Goûter ou collation — Nombre de convives												
Goûter ou collation — menu												
Repas du soir — Nombre de convives												
Repas du soir — MENU												

IV.- ALIMENTS (Consommation journalière)	NATURE (nom et morceau) POIDS (ou nombre)	DEPENSE	NATURE (nom et morceau) POIDS (ou nombre)	DEPENSE
VIANDES de boucherie (préciser le nom et le morceau) ..... Abats : foie, cervelle, etc ..... Porc, charcuterie etc..... Volailles, lapins, etc..... Poissons frais ou de conserve, crustacés. Coquillages				
OEUFS (nombre)				
LAIT et FROMAGES : Lait frais, concentré, en poudre etc..... Fromages (préciser le nom) ..... Yaourt				
CORPS GRAS : Beurre ..... Huile ..... Margarine ..... Saindoux ..... Autres graisses (les spécifier)				
PAIN ET CEREALES : Pain, biscottes, biscuits, etc..... Farines, semoule, tapioca, etc..... Pâtes : nouilles, vermicelle, etc..... Riz				
LEGUMES SECS (lentilles, haricots, etc.)...				
POMMES DE TERRE (pesées crues, non épluchées)				
LEGUMES FRAIS (préciser le nom) : Choux, poireaux, carottes, navets ..... Tomates, etc ..... (pesés crus, non épluchés, sans fanes)				
FRUITS FRAIS : Oranges, pommes, poires, raisin, etc.....				
FRUITS SECS : Dattes, pruneaux, noix, amandes etc.....				
SUCRE : miel, confiture, marmelade, etc....				
BOISSONS : Vin, cidre, bière, apéritifs, eaux-de-vie				

Chapitre XIV

L'EQUIPEMENT MENAGER A USAGE ALIMENTAIRE

Dresser l'inventaire (1) le plus détaillé possible des ustensiles ménagers possédés pour préparer, cuire, consommer, conserver, transporter la nourriture. Pour chaque objet, le questionnaire portera sur :

- Date de possession
- S'il s'agit d'un achat
  . prix
  . lieu d'achat : commerçant local ou ambulant, magasin spécialisé, supermarché, foire
  . acheteur : division sexuelle des achats
  . motifs de l'achat : remplacement d'un ustensile défectueux, élargissement de la famille, confection d'un plat spécial nécessitant un ustensile particulier (ex. service à fondue)
- S'il s'agit d'un cadeau
  . prix approximatif
  . donateur : parent, ami
  . circonstance du don : mariage, fête
- S'il s'agit d'un objet fabriqué à la maison
  . valeur approximative : prix de revient et prix de l'équivalent dans le commerce
  . époque de fabrication
  . qui l'a fabriqué : division sexuelle de fabrication
  . raisons de la fabrication
- Nature de la matière utilisée : bois (ex. olivier), terre (ex. argile), faïence (ex. porcelaine), métal (ex. fer, aluminium), vannerie (ex. roseau, raphia), plastique
- Forme : dimensions, description
- Destination particulière de l'objet (ex. couscoussier)

14.1. TRAITEMENT ET PREPARATION DES ALIMENTS

14.1.1. LEGUMES ET FRUITS

. couteaux à râcler, éplucher, couper
. dénoyauteurs, broyeurs, robots à râper, à émincer, tamis
. bassines

---

(1) POITRINEAU (Abel), "L'Alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle, in : HEMARDINQUER (JJ), Pour une histoire de l'alimentation, p. 151.

14.1.2. LES CEREALES

. pilons, mortiers, moulins (1)
. préparation des bouillies, galettes, couscous.

14.1.3. LA VIANDE

. planches à découper
. couteaux en bois, en métal
  . à découper, à dégraisser
. couperets, hâchoirs
. marteaux à extraire la moëlle
. bacs à marinade

14.1.4. LE POISSON

. planches ou plats à découper
. couteaux à écailler, à découper, ciseaux
. écumoires en bois, en métal

14.1.5. LAITAGES

14.1.5.1. Le lait

. jattes en bois, en terre, en faïence
. cuillers à écrémer, écrémeuses
. batteurs à crème

14.1.5.2. Le beurre

. barattes
. moules à beurre en bois, en terre, en vannerie
  . avec ou sans motifs décoratifs

14.1.5.3. Le fromage

. moules en bois tressé, en vannerie
. planches de séchage, plateaux, claies en bois, en métal
. chaudrons, louches, cuillers

14.1.6. LES BOISSONS

. récipients en bois, en terre, en métal, en verre
. cafetières, théières
. tonneaux pour fermentation, bonbonnes

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 377-422.

14.1.7. LES EXCITANTS ET LES STUPEFIANTS

. couteaux à découper en lanières, broyeurs
. récipients à infuser
. pipes

14.2. CUISSON DES ALIMENTS (1)

14.2.1. EMPLACEMENT DU FOYER ET DU FOUR

- A l'intérieur de la maison ou à l'extérieur
  . four à pain près de la maison, dans un enclos ou non
- Au milieu de la pièce ou sur un côté
- Voisinage et opposition de quel autre élément mobilier : table, bahut, évier, lit
- Emploi des différents foyers s'il y en a plusieurs : âtre, cuisinière, réchaud
- Instruments adaptés à l'entretien du feu : soufflets, tire-braise pincettes

14.2.2. LES COMBUSTIBLES

- Ramassage individuel ou collectif du bois mort
  . problème posé par le bois de chauffage des veuves : système d'entraide
  . mode de transport : à dos d'homme, de mulet, à l'aide d'une carriole

- Variétés de bois réservé à la cuisson ou la conservation (ex : fumage) de certains aliments
  . gras, résineux
  . tronc coupé en quartiers
  . branches grosses, petites
  . fagots

- Autres combustibles
  . excréments d'animaux
  . résidus agricoles ou ménagers
  . variétés de charbon : tourbe, charbon de bois, anthracite
  . huile, alcool, pétrole, mazout
  . gaz : distribué par canalisations, en bonbonnes

14.2.3. TECHNIQUES DE CUISSON

- Instruments servant à remuer, retourner, écumer : en bois, en corne, en os, en métal, en plastique (ex. louches, baguettes, cuillers à riz, à poisson, à millet, à boissons fermentées, écumoires, pelles à retourner)

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 422-439.

14.2.3.1. Cuisson directe

- Sous la cendre
  . pinces pour retirer l'aliment
- A la flamme
  . broches
- A la braise
  . grils

14.2.3.2. Cuisson indirecte

- A la flamme de l'âtre
  . chaudrons, trépieds pour marmites
  . pots en stéatite, argile, métal
- A la flamme d'un appareil ménager
  . casseroles, faitouts, bouilloires, pots et plats en terre, faïence, métal, verre à feu
  . grilloirs à café, poêles, cocottes en fonte
- Sous la cendre, sous cloches à cuire, au four
  . terrines, moules en vannerie, terre, métal, verre à feu, plaques de four
- A l'aide de pierres chaudes : cuisson et purification (1)
  . bâtons destinés à prendre les pierres
- Lampes en argile, stéatite, métal

14.2.4. FONCTIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES

- Division sexuelle du travail lors de la coupe de bois et de l'entretien des feux
- Valeur accordée à la cuisinière et aux récipients de cuisson modernes
- Changements dans la vie familiale consécutifs à la mise en service d'une cuisinière à gaz ou électrique (ex.prise rapide du petit déjeuner, diminution des travaux de coupe et de stockage du bois, disponibilité de la personne chargée de l'entretien du feu, rapidité de préparation de certains mets)
- Qualités accordées à la préparation selon le temps de cuisson et la nature de l'appareil utilisé.
- Recherche d'économie
  . par utilisation maximale du moyen de cuisson (ex. préparation massive et simultanée de plusieurs plats)
  . réduction du temps de cuisson : adoption ou rejet de l'autocuiseur.
- Evaluation des dépenses en fonction du type d'appareil et du combustible

---

(1) MAURIZIO (A.), Histoire de l'alimentation végétale, p. 54-56.

- Augmentation de la fréquence de préparations élaborées, en fonction du perfectionnement des appareils ménagers (ex. four à thermostat)
- Réticence vis-à-vis du contact prolongé des aliments dans des ustensiles en aluminium ou à revêtement anti-adhésif, perçus comme cancérigènes

14.3. USTENSILES RESERVES A L'ABSORPTION DES ALIMENTS

14.3.1. POUR MANGER

- Récipients pour contenir les aliments
  . assiettes, bols, vases, écuelles, plats, saucières
  . en bois, terre, faïence, verre
- Instruments servant à la préhension et au découpage des aliments
  . cuillers, fourchettes, baguettes, crochets, couteaux
  . utilisation précise (ex. cuillers à café, fourchettes à escargots, couteaux à poisson)
- Différence (ex. matière, forme) entre les instruments réservés à l'usage de la table et ceux réservés à la préparation des aliments

14.3.2. POUR BOIRE

. verres, gobelets en bois, en fanon de baleine, en verre, en métal précieux, en plastique
. vases, cornes à boire
. tubes à boire (pour éviter les gerçures en pays froid) en métatarse de renne, en humérus d'oiseau
. pailles de céréales, de plastique
. samovars

14.3.3. POUR FUMER

- Pipes en bois (bouleau, mérisier) en argile, en os, en ivoire, en bois de renne, en racine de bruyère, en porcelaine
  . bouffardes, chibouques, narguilés, calumets, pipes à eau

14.4. USTENSILES POUR TRANSPORTER LES ALIMENTS

14.4.1. POUR TRANSPORTER LES SOLIDES

. paniers, bourriches, cabas, couffins, corbeilles : en osier, raphia, sparterie
. sacs, sacoches, musettes, gibecières, bissacs, panetières : en jute, en papier, en plastique, en tissu
. boîtes, caisses, cageots : en carton, en bois
. crochets de suspension : en bois, en os, en ivoire, en ligaments de phoque, en fibre végétale, en métal

14.4.2. POUR TRANSPORTER LES LIQUIDES

. bouteilles diverses : litres, magnums, jéroboams
. carafes, cruches, calebasses, gourdes, bonbonnes
. seaux, bidons, jerricans

14.4.3. POUR TRANSPORTER LE TABAC

. blagues en peau de saumon, de phoque, de chien; en écorce, en cuir
. porte-cigarettes, porte-cigares
. tabatières

14.5. USTENSILES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

14.5.1. PRODUITS SECS

. séchoirs pour viande : cheminée, grilles, crochets à suspendre le lard, tringles en bois ou métal pour suspension des saucisses
. claies en bois, vannerie, métal, fils de séchage, plaques métalliques pour séchage au four, en étuve
. récipients en sparterie, bois
. maies, hûches

14.5.2. PRODUITS HUMIDES

. récipients en peau souple : outres à graisse en vessie de phoque, outres à miel, gourdes en cuir
. tonneaux (à choucroute) jarres à huile, calebasses, baquets, boîtes de métal, bouteilles en ivoire de morse, en verre, pots en grès pour viande salée ou graisse, bocaux pour conservation par la stérilisation
. saloir pour viande, banneton à poisson

14.5.3. USTENSILES DE CONGELATION

. réfrigérateur, congélateur
. boîtes, sachets en plastique

14.5.4. LIEUX DE RESERVE DE NOURRITURE

. dans des grottes, en caves
. produits enterrés, aériens, semi-souterrains, dans la neige, dans des silos, dans des magasins

14.6. EXEMPLE D'ANALYSE DE LA MODIFICATION DE LA VIE FAMILIALE PAR LA POSSESSION D'UN APPAREIL MENAGER MODERNE : LE CONGELATEUR

14.6.1. MODIFICATION DES METHODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Les conserves doivent se faire au moment de la production des fruits et des légumes. Cette époque coïncide, en général, avec la période des travaux des champs.

14.6.1.1. Une méthode traditionnelle : conserves en bocaux

- Avantages
  . légumes prêts à être consommés : bocal ouvert au moment où on le désire, il suffit de réchauffer l'aliment
- Inconvénients
  . surmenage pour la personne qui doit assurer la cueillette, la préparation, la stérilisation des produits, et, souvent, participer également aux travaux des champs
  . obligation d'employer du personnel de remplacement aux champs
  . consommation de bois, gaz, fuel, pour la stérilisation en dehors de la période de chauffage des locaux.

14.6.1.2. Une méthode moderne : le congélateur

- Avantages
  . rapidité de l'opération : légumes seulement nettoyés, disposés en sachets de plastique et déposés au congélateur
- Inconvénients
  · légumes à cuire au moment de l'utilisation (attente, lors de l'arrivée de convives imprévus)
  . consommation constante de courant électrique : jugée égale, inférieure, supérieure à celle du combustible dans le cas de conserves traditionnelles.

14.6.2. MODIFICATION DES METHODES D'ELEVAGE DES ANIMAUX DE FERME

14.6.2.1. Méthode traditionnelle : élevage de poules, lapins tout au long de l'année

- Avantages
  . consommation de viande fraîche : on abat l'animal au moment où on le désire
- Inconvénients
  . nécessité de nourrir les animaux toute l'année : obligation de s'approvisionner en fourrage pour les mois d'hiver, occasionnant des travaux de récolte, entrepôt du fourrage et du grain
  . risques de mortalité des animaux par maladie ou épidémie, avant le moment de consommation

14.6.2.2. Méthode moderne : le congélateur

Abattage en bloc de la quasi totalité des animaux et mise au congélateur. On ne garde que les couples destinés à la reproduction

- Avantages
  . inutilité d'entreposer de grandes quantités de fourrage et grains : diminution du travail agricole
  . consommation des animaux encore jeunes et tendres
- Inconvénients
  . consommation de viande congelée

14.6.3. MODIFICATION DE LA COMPOSITION DES MENUS

- Possibilité de consommer, hors saison, certains types de produits (ex. asperges, fraises, groseilles, gibier)
  . le menu traditionnel de Noël peut être agrémenté de légumes et fruits inhabituels à cette saison (on ne pouvait pas toujours acheter des conserves industrielles) (ex. la tarte aux fraises peut se substituer à la tarte aux pommes)
  . consommation de gibier en période de fermeture de la chasse.

ooOoo

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENT : 1

PREMIERE PARTIE : DE LA NAISSANCE A LA MORT

I - LA PERSONNE ET LE CADRE MATERIEL 7

II - LES GRANDES ETAPES DE LA VIE 8

III - LES ACTIVITES JOURNALIERES 12

DEUXIEME PARTIE : LES REPAS ET LES MANIERES DE TABLE

IV - LES REPAS 18

Tableau : Relation entre les préparants et les préparations 20

V - LES MANIERES DE TABLE 23

TROISIEME PARTIE : LES BASES DE L'ALIMENTATION

Graphique : Les bases de l'alimentation ... 5

VI - LES VEGETAUX

6.1. Obtenus par prélèvement sur le milieu naturel 25

6.2. Un exemple : la châtaigne 27

6.3. Les végétaux cultivés 28

6.3.1. Les légumes 28
6.3.2. Les fruits 30
6.3.3. Les céréales 32
6.3.4. Aliments à base de farine de céréales 34
6.3.5. Les plantes oléagineuses 39

VII - LES VIANDES

7.1. Provenant d'animaux non domestiques 43

7.2. Provenant d'animaux domestiques 45

7.3. Exemple d'analyse de la préparation d'un animal domestique : le porc 47

VIII - LE POISSON

8.1. Obtenu par prélèvement sur le milieu naturel 50

8.2. Obtenu par voie commerciale 50

IX - PRODUITS DE PROVENANCE ANIMALE

9.1. Les laitages 53

9.2. Les oeufs 56

X - LES SUCRERIES

10.1. Le sucre 58

10.2. Friandises à base de sucre 59

XI - LES MINERAUX : le sel alimentaire 61

XII - LES BOISSONS

12.1. L'eau 63

12.2. Boissons non alcoolisées 64

12.3:Boissons alcoolisées 65

Exemple d'analyse d'un alcool fermenté : la bière de riz en Asie du Sud-Est 66

XIII - LES EXCITANTS ET LES STUPEFIANTS dans leurs liaisons avec les pratiques alimentaires ... 68

Tableau établi par l'I.N.S.E.R.M.: Quantification de la consommation hebdomadaire d'une famille 70

XIV - L'EQUIPEMENT MENAGER A USAGE ALIMENTAIRE ... 71

Exemple d'analyse de la modification de la vie d'une famille par la possession d'un appareil moderne : le congélateur 76

OOOO