

L'ALIMENTATION DE NOS ANCETRES

Nous nous occuperons plus spécialement dans cet article de l'alimentation de jadis, de ce que mangeaient et de ce que buvaient nos ancêtres thudiniens de l'Ancien Régime dans leur vie courante. Sans les informations que nous fournissent les vieux documents on a peine à imaginer la vie quotidienne d'autrefois dans nos petites villes et leurs campagnes environnantes.

Nous connaissons actuellement dans notre Occident, sauf dans les pays encore en guerre, une véritable débauche d'aliments tant indigènes qu'exotiques. Nous avons déjà oublié les tristes conditions d'existence que la dernière guerre mondiale nous a imposées : rutabagas, topinambours, marrons et malt...

Sous l'Ancien Régime, avant la révolution de 1789, il eut aussi des guerres interminables où la soldatesque étrangère venait épuiser nos réserves alimentaires, mais il fallait encore, en ce temps, compter sur les disettes de vivres et les famines qui sévissaient souvent plusieurs fois par siècle pour des raisons climatiques imprévisibles.

Cependant, ces situations douloureuses de famines et de guerre où l'on tentait n'importe quoi pour ne pas périr avec sa famille, ne constitueront pas ici notre propos. Nous envisagerons plutôt l'alimentation de nos ancêtres dans les temps normaux qu'ils ont connus du 16^{ème} au seuil du 19^{ème} s., avant les immenses progrès de l'agriculture moderne.

I. LES NOURRITURES

Bien naturellement, nos ancêtres connaissaient comme nous le pain, la viande, le gibier, le poisson, les légumes et les fruits, les fromages ... Qu'on nous permette, cependant, d'apporter quelques précisions intéressantes que nous révèle l'histoire, pour mieux en juger.

1. Le pain

Le seigle, étant cultivé partout dans la principauté, le pain tiré de cette céréale était sans doute la nourriture dominante. Cependant, en Thudinie dont certaines terres sont très riches, nos ancêtres connaissaient le pain de froment, ainsi que le pain d'épeautre d'ailleurs, dont la céréale se contentait de terres de moindre qualité (Thudinie condrusienne). Froment, épeautre et seigle s'appelaient autrefois "*blancs grains*", cultivés au cours de la première année d'assolement. La seconde année était consacrée aux "*marsages*" (avoine, pois, orges, favelottes...) denrées réservées aux animaux, sur lesquelles on se rabattait en temps de famine. La troisième année était réservée au repos, dit jachère, car le terrain était épuisé. Cette perte d'une année sur trois, de tradition avant l'apparition des engrais chimiques, constituait une des causes de disette en ces temps anciens.

Ce pain, autrefois servait non seulement de nourriture au petit déjeuner et éventuellement au "*repas de quatre heures*", mais était servi aux convives, au début du repas principal, pour y déposer la viande et les mets solides. Ces morceaux de pain bis et rassis s'appelaient des tranchoirs. C'était l'usage au 16ème s. avant l'apparition de la fourchette. On déposait près du convive un bol d'eau parfumée pour s'y laver les mains.

Beaucoup de Thudiniens cuisaient eux-mêmes leurs pains dans des fours de briques construits en même

temps que la maison mais il existait aussi des artisans boulangers dans la ville dont la profession était sévèrement réglementée aux 17ème et 18ème s.

2. La viande

Les bourgeois de Thuin possédaient autrefois des troupeaux que les herdiers communaux menaient paître dans un rayon étendu. Certes, il y eut toujours des conflits concernant ces anciens droits d'usage, mais du moins l'approvisionnement en viande était-il assuré. A côté des droits d'usages nés de la tradition, un règlement urbain daté de 1571 statue au sujet des troupeaux et des viandes débitées. Ceux qui posséderont des "*bestes de graisseries*" (à l'engraissement) sur les pâturages de la ville ne pourront aller les vendre hors de Thuin, sauf consentement du Magistrat et, avant de les engraisser, ils devront déclarer leur nombre. Les brebis ne pourront chacier qu'après le passage de la herde des vaches et celles de graisserie ne pourront être vendues hors de la ville. Quant au règlement de boucherie, il précise que les veaux ne pourront être abattus qu'après 15 jours de vie et étalés pour la vente le jour même et le lendemain de leur abattage, après avoir été présentés aux rewards ou inspecteurs de la Corporation locale.

Les autres bêtes abattues (gros bovins, porcs...) pourront être étalées pendant trois jours puis seront ramenées et salées. Les boucheries seront tenues closes et propres.

A cette époque lointaine où les glaciers étaient inconnues, les bouchers avaient intérêt à s'associer pour partager des bêtes trop grosses, de façon à n'avoir chacun qu'un petit débit à écoulement rapide. Ce cas était prévu dans le règlement urbain de 1571. Le seul moyen de conservation connu était la salaison. On plaçait la viande à conserver dans de grands bacs en bois contenant du sel. Ces saloirs étaient beaucoup

utilisés pour la viande de porc que les particuliers débitaient au seuil de l'hiver.

Nos ancêtres étaient de grands mangeurs de viande, surtout lorsqu'ils se rassemblaient pour des repas communs. En 1625, la Noble Confrérie de Thuin, composé de douze membres outre le prévôt avait commandé pour son banquet annuel, un mouton, un agneau et un veau outre 18 pièces de volaille.

3. Le poisson

La "*charte*" de Thuin datant de 1347 prévoit déjà que tous les bourgeois peuvent aller pêcher dans les eaux à l'intérieur de la franchise. Ce qu'ils prendront, à pied ou "*à la baguette*", ils peuvent le reporter à leur habitation, avec faculté de le donner ou de le vendre, mais ils ne peuvent en aucun cas le stocker pour leur conservation sous peine d'amende. Les étrangers sont exclus de ce droit de pêche, sauf autorisation. Pour ceux qui en font commerce, ils doivent présenter leur pêche aux autorités et ne pourront la vendre que le lundi, le mercredi et le vendredi sous peine d'amende. Ils doivent donc organiser leur pêche en fonction des jours de vente.

Les statuts urbains de 1571 précisent que nul ne peut pêcher dans les franchises de la ville depuis le commencement d'avril jusqu'au mois de juin sous peine d'amende et de confiscation. Il s'agit de protéger la période du frai. Ce règlement ajoute que personne ne peut utiliser de filets si les mailles ne sont au moins d'un pouce d'ouverture et qu'il est défendu de pêcher les écrevisses si elles n'ont au moins trois pouces de longueur.

En ce qui concerne les "*franchises de la ville*" à l'intérieur desquelles les Thudiniens avaient droit de "*poissage*", il faut dire qu'au cours des temps, elles ont souvent été contestées par les abbayes voisines de Lobbes et d'Aulne et que de nombreux procès ont été

intentés par les uns et par les autres jusqu'à la fin de l'ancien régime.

D'après le record de 1505, les Thudiniens avaient droit de pêche *"de Fontainez en le Val et à moityet euwe du costet vers le paÿs de Liège jusques au rieu a Forestaille, et dudit rieu à pleines yawes jusques a chesnau a Landelyes"*.

Le poisson figurant souvent au menu journalier, était présent aussi au menu habituel des banquets de sociétés, en supplément des viandes diverses. Pour les agapes de 1625, la Noble Confrérie, déjà citée, avait pu se procurer à l'Abbaye d'Aulne: du barbeau, des poissons blancs, du saumon, du cabillaud et du menu fretin. Il y avait même de la morue séchée. Pour le repas annuel de 1649, on trouva de l'anguille et pour celui de 1661, des écrevisses en quantité. Lors de la fastueuse réception à Thuin du Prince-Evêque en 1666, ne figuraient pas moins de 500 écrevisses (des gravèces, lit-on dans le texte).

4. Le gibier

En même temps que les privilèges de pêche, les bourgeois de Thuin avaient reçu de temps immémorial, des privilèges de chasse. Le record de 1347 (c.à.d. le rappel par les échevins de Justice de droits anciens) reconnaissait déjà que les bourgeois de Thuin pouvaient chasser et emporter leurs prises, quelles qu'elles soient, dans la franchise et castellerie de Thuin et dans toutes les terres de l'abbé de Lobbes. Le record de 1505 rappelait à nouveau que le droit de chasse était autorisé pour tous les bourgeois, par toute la chastellerie et franchise de la Bonne Ville de Thuin et dans la pourchainte St Pierre de Lobbes, selon la tradition. Les chasseurs devaient apporter le produit de leur chasse aux maisons, pour le vendre aux seigneurs, ainsi qu'aux grands et petits bourgeois Et si jamais un non bourgeois ou autre y prenait une capture, il devrait l'apporter aux demeures de Thuin

pour le vendre au seigneur ou aux bourgeois de la ville, sous peine d'amende.

Evidemment le gibier ne constituait pas une nourriture très courante. On le voyait apparaître lors de circonstances spéciales comme des banquets de confréries ou une grande réception d'un personnage de qualité. On en possède quelques exemples.

Le gibier de nos régions consistait surtout en connins (lapins) et lièvres, en ce qui concerne le gibier à poils; en faisans et perdrix pour le gibier à plumes. Il y avait aussi, moins communs cependant, les chevreuils et les sangliers qui constituaient les venaisons. Pour préparer la venue du Prince-Evêque en notre ville en 1666, ceux qui furent envoyés à la recherche de victuailles ne purent trouver que deux lapins sauvages et une seule perdrix. Il est vrai que si les Thudiniens jouissaient d'un privilège de chasse, ailleurs celui-ci était réservé aux seigneurs locaux. Nos envoyés ramenèrent cependant une douzaine de lièvres, mais pour la venaison, ils durent se rendre bien au-delà de Givet. Cependant quand le Prince-Evêque Maximilien-Henri annonça sa prochaine venue, le Magistrat de notre ville lui fit parvenir "*trois chevreulx*" en guise de remerciement. Nos édiles s'étaient mis en chasse!

5. La volaille

Celle-ci était abondante et appréciée. On a vu qu'au menu de la Noble Confrérie, pour le souper de juin 1625, figuraient, outre la viande, six poulets, six pigeons et six canards pour treize convives. Lors de la réception de 1666, il y avait sur les tables une importante quantité de volailles: 12 "*pouilles*", 5 coqs, 27 poulets, 29 couples de pigeons, 13 chapons et cinq coqs d'Inde (appelés par la suite dindons). Ces derniers furent ramenés d'Amérique et domestiqués en Europe après la découverte du nouveau monde au 16^{ème} s. par les occidentaux.

6. Les légumes

Comme accompagnement de toutes les victuailles ci-dessus décrites, il y avait certes les tranches de pain rassis appelées "*tranchoirs*" ... mais surtout les légumes.

Tout au long du Moyen-Age, le légume le plus employé comme accompagnement des viandes blanches ou rouges était la fève. Il s'agit là d'une variété de légumineuses à ne pas confondre avec le haricot. Elle est de forme oblongue et beaucoup plus grosse. La variété la plus connue est la fève des marais, appelée aussi chez nous des "*fayots*".

Quant aux haricots, autre sorte de légumineuse, ils ont été ramenés du Mexique par les Espagnols après le 16ème s. et furent appelés à remplacer avantageusement la fève. Vers la même époque, furent implantées en Occident les pommes de terre venant aussi des Amériques mais qui ne servirent longtemps que dans la nourriture animale. On dit habituellement que c'est Parmentier, pharmacien aux Armées, né en 1737, qui en généralisa l'utilisation comme nourriture humaine.

Pendant, il semblerait qu'en certaines régions, leur utilisation fut plus précoce. Sir John Fortescue, un voyageur qui traversa le nord de la France, pas tellement loin de chez nous, au temps de Louis XI (+1483) écrit en parlant des paysans pauvres rencontrés: "*Ils ne boivent que de l'eau, mangent des POMMES DE TERRE avec du pain fort brun fait de seigle. Ils ne mangent pas de viande sauf quelquefois un peu de lard ...*"

D'après ce témoignage, on peut croire que des tubercules étaient déjà cultivés dans nos régions limitrophes bien avant leur importation des Amériques. S'agirait-il d'une variété indigène de topinambours ou autre rutabaga? Avis est demandé aux spécialistes horticoles.

7. Les oeufs et fromages

Dans la grande réception de 1666, les cuisiniers ont utilisé énormément d'oeufs pour la préparation des mets: pour 3 florins de l'époque, c.à.d. pour le prix de trois cochons ou d'un veau! Par ailleurs, beaucoup de basses-cours étant annexées aux communs des maisons, leur usage devait être banalement courant.

Par contre, l'expression courante "*entre la poire et le fromage*", ne trouve pas son application lors de cette réception, car s'il y avait bien des poires (un demi-cent de poires de Bince (=Binche) aucun fromage ne figurait à ce repas. Ce genre de met était-il peut être jugé comme trop commun? Pourtant, la Thudinie comptant un nombreux cheptel, a toujours été renommée pour ses délicieuses "*boulettes*" qu'une vieille tradition a transmises jusqu'à nous.

Cependant, au menu de juin 1625, la Noble Confrérie avait prévu pour ses treize membres, dix fromages ordinaires, des fromages mous et des fromages à la crème. Ils précédaient les fruits (200 noix, des noisettes dites de St Eloi, 100 pommes, des groseilles et des fraises) et un lot de tartes.

8. Observation

On a souvent glosé sur cette surabondante nourriture des repas confraternels d'autrefois. En réalité, il semble bien que si on offrait un vaste choix, c'était pour que chacun puisse manger selon ses préférences (un peu comme pour le self-service ou les repas froids de nos jours). Les nourritures non consommées étaient généralement destinées à la Table du Saint-Esprit appelée aussi Table des Pauvres.

9. Les condiments

Pour cuire ces délicieuses victuailles en 1666, on utilisa non seulement quantité d'oeufs, mais plus de 11 livres de beurre, un "*quartier de sël*", de l'huile

en abondance (il y avait à Thuin deux stordoirs au 15ème s., mais un seul avait subsisté), du vin de pays, des succades amenées de Bruxelles ... Dans le repas de la Noble Confrérie de 1625, les mets étaient épicés "*par de la moustarde, des foeuilles de némouscade, du gingembre, des némouscades rondes, du canelle*" et évidemment du sel. Quant au poivre, il était plus rare et très cher. La plupart de ces épices étaient évidemment importées par les navires de la Compagnie des Indes ou celle d'Ostende.

II. LES BOISSONS

Nous laisserons de côté l'eau, les tisanes diverses et le lait, boissons très communes, de même que le café encore pratiquement inexistant chez nous sous l'Ancien Régime, bien que déjà utilisé dans les grandes villes.

Comme pour les nourritures, les renseignements concrets ne nous sont parvenus que par des sources exceptionnelles: comptes de confréries, comptes communaux ... Rares sont les gens simples qui ont laissé mémoire de leur vie quotidienne.

Si nous désirons des détails sur les origines de vins importés de France, c'est évidemment dans ces comptes que nous devons chercher; deux pièces de vin d'Ayt, deux autres pièces de vin de France non précisé, (mais pour la somme énorme de 300 Florins), vins bouchés pour la reddition de comptes, vins de Champagne ...

Le vin, contrairement à nos voisins français, n'était pas, cependant, la boisson dominante. Des documents thudiens du XVIème s. nous le prouvent: un record d'afforage de 1510 et un record de tonlieu de 1530. L'afforage est un droit sur la mise en service soit de brassins ou de tonneaux de cervoise ou autre hydromels, soit de pièces de vin. Le record énumère les différentes sortes de boissons courantes à

l'époque: "*servoyse, mÿets (miel), seresizet (vin de cerise) ou aultre bière*". Le vendeur ou le tavernier doit laisser goûter sa marchandise par les représentants de la Justice (maÿeur et Eschevins) qui en apprécieront la valeur en vue de la taxation. Il est tenu, en outre, de mettre la table avec nappe blanche, pain et fromage en vue de cette dégustation fiscale.

La cervoise est une sorte de bière fabriquée avec de l'orge et d'autres céréales oubliées (avec du grain et des herbes, écrit le vieux dictionnaire de l'académie). Les mÿets, c'est notre antique hydromel, un breuvage constitué d'eau ou de vinaigre mélangé à du miel. Laissé en fermentation, il constitue une boisson capiteuse. Les boissons aux cerises étaient aussi des mélanges fermentés, du genre vins de fruits.

Un record de tonlieu daté de 1530 nous confirme l'utilisation courante de ces breuvages. Le tonlieu est un droit perçu sur chaque commerçant "*qui stallera au marché du samedy*". Les taxes sont tarifées selon: "*chacune quewe de vin vendu a brocq, chacune pièce de vin vendue en gros, chacune cervoise, chacune miel et de cherisier*".

En réalité, si toutes les sortes de boissons sont tarifées, à Thuin c'est bien la bière qui domine. On en servit même à la table du Prince-Evêque en 1666: "*bière pour la table de Son Altèze*", comme porte le compte du fournisseur, un habitant de la Haute-Piraille. Du reste, la bière généralement fabriquée à domicile au XVIIème s. moyennant un "*droit de braaz*", coulera à flot lors de la fastueuse réception de 1666.

G.H. CONREUR



Le banquet de Trèves,
Bibl. centrale de Zurich - Photo Renaissance du Livre