

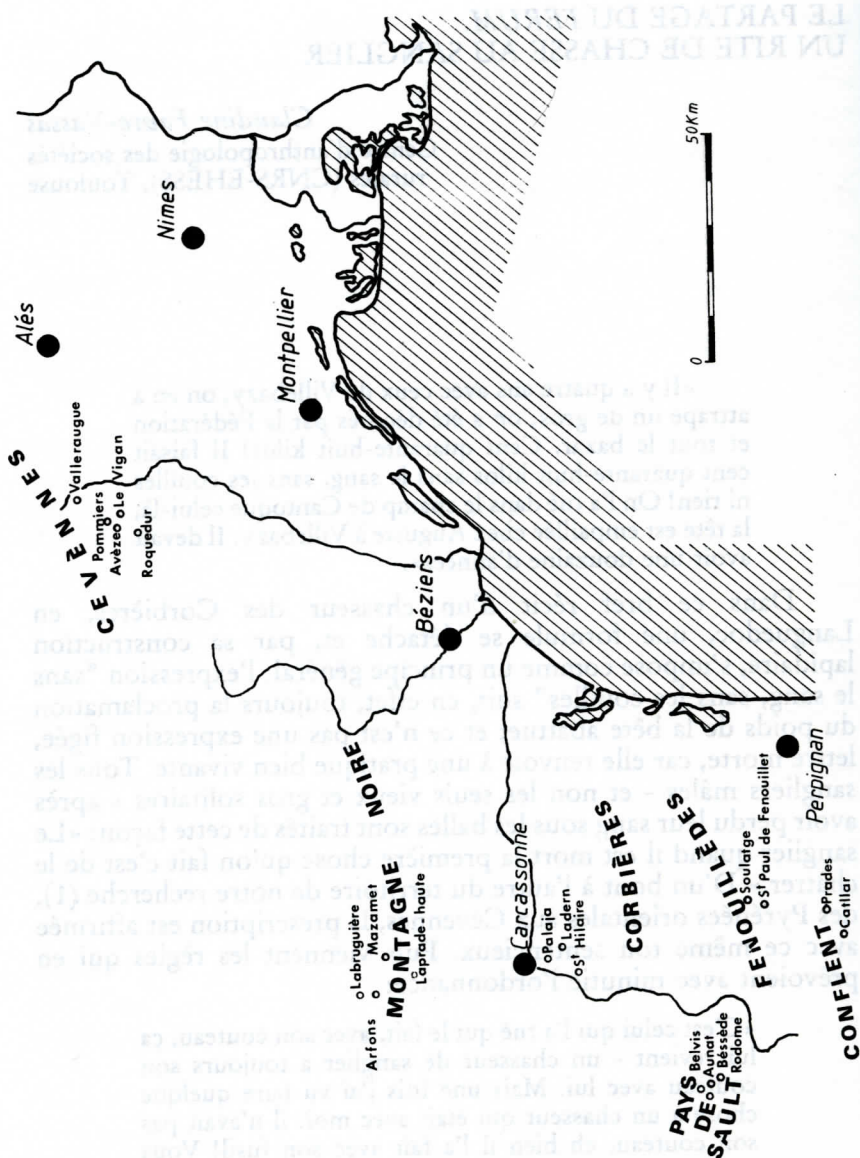
LE PARTAGE DU *FERUM*. UN RITE DE CHASSE AU SANGLIER

Claudine Fabre-Vassas
Centre d'anthropologie des sociétés
rurales (CNRS-EHESS), Toulouse

«Il y a quatre ans avec ceux de Villebazy, on en a attrapé un de gros; on a été décorés par la Fédération et tout le bazar. Cent quarante-huit kilos! Il faisait cent quarante-huit kilos sans le sang, sans les couilles ni rien! On l'a tué dans le champ de Cantoque celui-là, la tête est empaillée chez Auguste à Villebazy. Il devait avoir une douzaine d'années».

Dans ce bref récit d'un chasseur des Corbières, en Languedoc, une formule se détache et, par sa construction lapidaire, s'impose comme un principe général: l'expression "sans le sang, sans les couilles" suit, en effet, toujours la proclamation du poids de la bête abattue; et ce n'est pas une expression figée, lettre morte, car elle renvoie à une pratique bien vivante. Tous les sangliers mâles - et non les seuls vieux et gros solitaires - après avoir perdu leur sang sous les balles sont traités de cette façon: «Le sanglier quand il est mort la première chose qu'on fait c'est de le châtrer.» D'un bout à l'autre du territoire de notre recherche (1), des Pyrénées orientales aux Cévennes, la prescription est affirmée avec ce même ton sentencieux. Puis viennent les règles qui en prévoient avec minutie l'ordonnance:

«C'est celui qui l'a tué qui le fait, avec son couteau, ça lui revient - un chasseur de sanglier a toujours son couteau avec lui. Mais une fois j'ai vu faire quelque chose à un chasseur qui était avec moi: il n'avait pas son couteau, eh bien il l'a fait avec son fusil! Vous savez il les a attrapées et avec le fusil, pan! Le morceau est parti! Il faut être prudent et habile pour faire ça, mais je vous dis, je l'ai vu faire à un qui était un grand chasseur» (2).



Le geste "revient" donc à "celui qui a tué" l'animal, comme un droit et un devoir. Il opère avec son couteau ou, s'il n'en a pas, comme dans le cas très exceptionnel que nous venons de rapporter, avec une arme personnelle. La ritualisation se confirme quand on remarque que la castration a toujours lieu sur place, dans la forêt ou la garrigue. Elle n'inaugure donc ni le découpage ni le partage qui ont toujours le village pour cadre. Détaché de tous les autres, accompli "entre chasseurs", sur le territoire de la chasse, à l'instant où l'animal expire - «il faut le faire très vite, de suite, parce qu'après c'est trop tard» - cet acte grave et qui va de soi - «on le fait car ça c'est toujours fait» - est bien un rite que le groupe des chasseurs partage. Il n'a certes pas l'ampleur théâtrale d'une cérémonie, il est au contraire rapide, presque furtif. Mais cette promptitude est comme compensée par la véhémence des commentaires, parfois contradictoires, qui l'accompagnent. Ils développent et illustrent des raisons qui fondent le rite, et en font, en quelque sorte, partie. Que doit-on attendre de cette castration, qui est à la fois "faite" et "dite", pratique et discours?

La chair sauvage

Pour la plupart des gens, ce geste a la portée évidente qu'énonce ainsi un chasseur cévenol:

«Celui qui le tue, la première chose qu'il fait c'est de le châtrer tout de suite, après vous risquez plus rien! Si on le châtrait pas il sentirait à *salvajum*, ce serait même une odeur que... pour le manger! Le chasseur a son couteau à cran d'arrêt avec un manche de bois; il le fait avec...».

Un autre, du Fenouillèdes, précise même:

«Et maintenant moi, je te le dis, ce couteau quand tu as châtré un sanglier, tu peux pas t'en servir pour manger parce qu'il y a du *ferum*, ça empeste après!».

La lame qui a été en contact avec les testicules du sanglier est donc vouée à ce seul usage: «Si on faisait pas ça tout ce qu'on toucherait avec serait immangeable.» Elle conserve, pense-t-on, la trace indélébile d'une sorte de substance très "forte", le *ferum* ou *salvajum* (les deux termes sont synonymes), dont nous allons maintenant décrire les propriétés.

Cette substance se révèle d'abord par l'odeur - *sentir à salvajum* - qui se répand depuis les organes de la génération et qui, se communiquant à toute la chair, devient goût, "mauvais goût", qui la rend inconsommable. Si l'on ne châtrait pas le sanglier aussitôt, "on ne pourrait pas le manger". A quoi cela tient-il? Les deux beaux termes qui se partagent notre aire de recherche et que l'on retrouve, en alternance, dans les autres langues romanes, parlent d'eux-mêmes, par leur étymologie (3). Le *ferum* est ainsi défini par une villageoise du plateau de Saulx: «Ça sent le *ferum*, la bête qui couche dehors». Un châtreur cévenol ajoute que le *salvajum* est aussi l'odeur «des cochons qui descendaient de la montagne par les chemins où passent les sangliers. Quand ils arrivaient sur la foire ils sentaient». Plus que l'odeur de la forêt et de la bête féroce, le *ferum* est "l'odeur du dehors", il marque un espace lointain, opposé à l'univers domestique, à ses odeurs, à ses goûts.

Mais cette puanteur n'est pas superficielle, on ne la gagne pas seulement "en traversant" pour ensuite la perdre; chez certains animaux elle est inscrite au plus profond. D'ailleurs les mots qui la désignent sont aussi des termes génériques qui rassemblent toutes les bêtes sauvages "à odeur" et, parmi elles, tout spécialement un groupe de petits carnassiers, les mustélidés. Belette, fouine, blaireau, martre, hermine, loutre, furet, putois... sont porteurs d'une odeur délétère qui émane d'une poche membraneuse emplies d'un suc dont ils utilisent la pestilence pour dégoûter leurs prédateurs. Comme cette poche est située dans le voisinage de la queue on l'a souvent confondue avec les parties sexuelles et cette odeur défensive est associée alors à un rut puissant, immodéré, continu qui affecte autant l'un et l'autre sexe; par exemple quand la "furète" - souvent confondue avec le putois et la fouine - est privée de mâle, elle «meurt d'une inflammation des parties génitales que les éleveurs appellent le mal du bouton». Les mêmes propriétés définissent le renard le rattachant ainsi à ce groupe d'animaux (4).

Prêter du *salvajum* au sanglier c'est donc le classer au côté de ces sauvagines, de la *salvagina* dont, avec l'odeur, il partagerait la sexualité excessive. Toute une écriture naturaliste en rend compte en effet depuis Aristote et les agronomes latins jusqu'aux *Maisons rustiques* et aux traités de chasse. Longue durée d'une zoologie mythique qui trouve encore d'évidents échos dans la tradition orale des chasseurs d'aujourd'hui en dépit des bribes d'éthologie scientifique intensément vulgarisées mais qui, le plus souvent, sont

utilisées pour confirmer les anciennes images. Le sanglier qui entre en rut en novembre et décembre, pleine période de la chasse, se livre donc à des ébats qui, avec une constance "merveilleuse", apparaissent comme autant de viols. Jamais assouvi, son désir impétueux le conduirait même à des actes paroxystiques et irréversibles: «Le poil de la tête se hérissé extraordinairement, il écume de la gueule, il fait un bruit épouvantable avec ses dents, et assez souvent se frotte les testicules contre les troncs d'arbres, et le fait quelquefois si rudement qu'ils lui deviennent, dans la suite, inutiles. On prétend que ceux qui se sont châtrés eux-mêmes de cette manière sont plus féroces que les autres» (5).

Cette auto-castration par érosion que l'on a prêtée au solitaire, loin d'atténuer sa vitalité la redouble. Son humeur, croit-on, continue même à agir à son rythme, après la mort: «La chair de sanglier salée se gonfle dans la saumure quand vient le temps du rut, et sent mauvais alors comme la bête aurait senti si elle eût été en vie» (6). Propriété qu'Ambroise Paré consigne déjà et qui éclaire le détail des gestes de la castration posthume. Pour conjurer l'odeur sexuelle, le scrotum est taillé au couteau, les glandes sont sorties, les cordons tranchés, le tout est détaché de l'animal. D'autres chasseurs étendent encore le champ de l'ablation:

«Pour *sanar* (châtrer) le sanglier, tu as plusieurs façons de faire, nous on pense qu'il n'y a pas que les testicules qui donnent le *ferum* mais aussi la verge. Alors, nous autres, on commence par là. On découpe la peau du ventre et, en même temps, on enlève les deux testicules qui sont contre les cuisses. Pour ça on enlève la peau qui les recouvre. A Rouffiac c'est différent, ils font une incision à hauteur des cuisses et ils font glisser le testicule. Ça présente un avantage quand il faut le traîner, tu évites de le crever et tu évites les mouches. Comme tu n'as pas entamé la peau, le sanglier ne peut pas crever. Tandis que nous on enlève le *pisholier* (la verge), toute la peau jusque entre les cuisses et, après, les deux testicules. Ça fait un gros morceau de ventre où il n'y a plus de peau. En dessous tu as le péritoine qui est très épais, c'est blanc, ce n'est pas sanguinolent».

A la frontière entre corps visible et corps caché, intérieur et extérieur, ces organes sont un piège à *ferum* qu'il convient d'extirper pour endiguer le flux qui, au moment de la mort, est

censé se répandre dans tout le corps en un rapide et ultime écoulement.

Ce geste partagé ne fait pourtant pas l'unanimité sur ses conséquences. Le débat agite le groupe des meilleurs chasseurs, ainsi à Laderne dans les Corbières. Les Sylvestres - tel est bien leur nom - y occupent une position singulière tant ils poussent loin leur passion exclusive. Le père, Marius, quatre-vingts ans, est désigné encore comme le meilleur connaisseur du terrain, des animaux et des tactiques. «Il continue à prendre le permis mais il ne peut plus aller chasser, il le prend quand même et tous viennent le voir, le consulter, c'est comme qui dirait, dans le coin, le patriarche de la chasse!» Deux de ses fils, Georges et Joseph, restés célibataires, sont les meilleurs fusils de l'endroit, «toute leur vie c'est la chasse, toute l'année, la chasse, la chasse...». Leur ami San Martin habite un village voisin mais fait partie de leur équipe; au moment de notre rencontre, il apprivoisait une jeune laie qu'il avait recueillie blessée. Tous accomplissent la castration du sanglier mort mais affirment leurs distances à l'égard de la justification commune:

Georges: Ça s'est toujours fait ça... nous d'ailleurs on le fait toujours mais c'est du folklore, ça, c'est celui qui l'a tué qui le fait...

Joseph, en riant: On le fait parce qu'on se régale, d'un coup de couteau, tchac! C'est vite fait.

San Martin: Oui, ça c'est une tradition, si vous voulez, mais c'est plutôt un reste de sauvagerie... parce qu'à la viande ça lui fait rien! (rires).

Le père: Je vous dis tout ça c'est des histoires, ça n'y fait rien à la viande. Les tripes oui! Si vous gardez votre sanglier sans l'ouvrir jusqu'au soir, s'il fait chaud et si elles restent toute la journée là-dedans, alors là ça peut donner un mauvais goût à l'intérieur, plus que les testicules et quand vous ouvrez c'est une infection.

San Martin: Tout juste bon à foutre en l'air! Il y en a qui les récupèrent les tripes de sanglier, ils disent que pour la charcuterie elles vont mieux que les tripes de cochon, elles sont plus résistantes, elles pètent pas...

Le père: Maintenant si vous tuez un vieux mâle, un gros sanglier, ça arrive que ce soit trop fort, immangeable, surtout sur le grill. Si vous le laissez trop cuire, ça devient amer... Le sanglier c'est une viande qui brûle vite.

L'existence du *ferum* n'est pas discutée, seul son siège

exclusif dans les testicules est considéré avec scepticisme. Les entrailles du sanglier s'échauffent vite, la chair du vieux mâle est souvent trop "forte". Il semble donc que pour ces chasseurs le "goût sauvage" échappe à la castration - qu'ils ne manquent pas cependant de pratiquer - et s'inscrive ailleurs dans le corps. En quels lieux, en quels organes?

La physiologie du *ferum*

Revenons à notre formule initiale, "sans le sang, sans les couilles", dont nous n'avons considéré que le deuxième terme comme si le premier allait de soi. Or, dans la pratique, le coup qui l'abat ne vide pas toujours le sanglier de son sang et, dans ce cas, un autre geste est nécessaire:

R«Tout le monde a un couteau s'il faut le saigner, un couteau comme un petit sabre et on le saigne comme un cochon. Des fois, vous savez, ils le sont pas tout à fait... et la viande tuée au fusil reste rouge, d'ailleurs le gibier est rouge, alors... Si le coup de fusil le trouve au jambon, il met longtemps à mourir il faut l'achever; à coups de fusil vous l'esquintez tandis que si vous avez un couteau vous le saignez. S'il a été touché au coeur, par exemple, non, ce n'est pas la peine, il se saigne tout seul mais si vous le touchez au jambon, il souffre, la viande est fiévreuse, elle n'est pas bonne».

Une trop longue agonie, le désir de ne pas gâter la chair sous l'impact des plombs incitent à la saignée. Mais la nature même du sang de sanglier l'impose de toute façon. N'est-il pas en effet d'autant plus "noir" et "épais" que la course l'a vivement agité? Les chasseurs en harcelant sans répit l'animal ont utilisé sciemment cette fièvre: «Il faut le forcer jusqu'à ce qu'il n'en puisse plus. Il faut l'empêcher de pisser. Si tu l'empêches de pisser c'est bon! ça le crève». La saignée est alors tout indiquée et l'on habille aujourd'hui de mots savants cette exigence coutumière:

«Le premier qui arrive, lui... ou moi, s'il n'est pas mort, le saigne au cou, au triangle là, à la base du cou. D'abord tu élimines une grande partie des toxines dont le sang est chargé, qu'il a emmagasinées dans la course. Donc la viande est beaucoup plus blanche et moins rouge elle fait moins mal. Tu évites d'avoir des caillots à l'endroit des balles. Ce sang, des fois, il n'arrive pas à couler tellement il est noir. Si on ne faisait pas ça la viande serait mauvaise» (7).

Empêcher l'écoulement de l'urine - et avec elle des humeurs sexuelles qu'elle entraîne par le même canal - c'est provoquer une corruption du sang qui risque de gagner toute la viande. «Si tu enlèves pas ce sang ton sanglier en quelques heures il est pourri! Alors là tu en as un de *ferum*!»

La saignée - parfois nécessaire - et la castration - qui l'est toujours - forment donc un ensemble. Celui qui a porté le coup mortel les réalise à l'aide du même couteau. Dans l'occitan des Pyrénées audoises les deux verbes *sannar* 'saigner' et *sanar* 'châtrer' sont quasi homophones et maints jeux de mots les associent.

Ainsi le *ferum* circule, du sexe il passe dans le sang, et la saignée du sanglier déplace une intervention qui redouble le châtrage en captant le flux sauvage au cours de sa dérive. La pâleur de la viande atteste l'efficacité du geste, pourtant la fiévreuse rougeur dont on purge la bête n'est jamais tout à fait effacée. Elle peut se fixer à l'intérieur; la rate, le foie, le coeur, etc. l'accumulent. Cela implique-t-il qu'ils retiennent, au passage, le courant du *ferum*? C'est ce que suggère la réticence des chasseurs à qui ces parts reviennent: «Chez moi celui qui se promène avec la tête et le foie ça veut dire qu'il l'a tué mais il y en a beaucoup qui n'y tiennent pas». «Ne pas y tenir» est un euphémisme pour «ne pas en manger» et la justification suit aussitôt:

«Le foie il y en a qui le prennent chez eux. Moi je ne le prend pas parce qu'on ne l'aime pas ici... C'est fort. D'ailleurs il faudrait le faire "regorger". Il faut le mettre dans l'eau, le foie du sanglier, coupé en tranches, et le faire "regorger" une nuit et un jour en changeant l'eau, alors ça "dégèze" et il n'est pas si fort. Mais nous, on l'aime pas le foie, c'est trop fort! Sitôt tué si vous le mettez à la poêle comme font certains ça sent le *ferum*!».

Il arrive même que ce "dégoût" affecte localement la position hiérarchique du morceau, ainsi à Laprade-Haute, en Montagne Noire, abandonne-t-on le foie à la femme qui fait chauffer l'eau pour ébouillanter le sanglier. Quoi qu'il en soit, sa consommation exige une manipulation sur laquelle nous aurons à revenir.

Le coeur est moins prestigieux mais suscite la même défiance: «C'est plein de sang des fois, c'est fort, il y en a beaucoup qui le mangent pas, ils n'en veulent pas. Moi je le prépare d'une manière qu'il ne sente pas... Je le mets à tremper toute la nuit avec de l'eau

vinaigrée». Ces bains ne sont pas sans évoquer le traitement que subissait naguère la sauvagine:

«Il y en avait qui en mangeaient des blaireaux ou des renards et nous, pendant la guerre, à Saint-Hilaire, on avait tué un renard une fois et comme on n'avait pas grand chose à manger... Alors un vieux qui savait le préparer l'a mis dans le ruisseau bien attaché, une fois qu'il a été pelé et vidé ce renard. Et l'eau courante lui est passée dessus toute une journée et toute une nuit. Vous comprenez il faut que ça se lave cette viande et après on peut la préparer» (8).

Les bêtes puantes, le *salvajum*, ont, en effet, la réputation de ne se nourrir que de sang, aussi leur chair "forte", "fiévreuse", exige-t-elle cette longue purification qui en atténue le goût.

Laver de cette façon le foie ou le cœur les désigne clairement comme des lieux où siège le *ferum* mais un parcours méthodique de tout l'intérieur du sanglier démontre que chaque organe peut en être marqué à son tour. La rate, les poumons, les intestins, les reins sont aussi porteurs de cette odeur sauvage. D'ailleurs les termes qui désignent ces viscères peuvent converger: la rate est souvent dite "petit foie" et les poumons doivent à leur teinte rosée le nom de "foie blanc". Le foie, pièce maîtresse, est aussi en connexion avec les testicules - on dit de tout animal «gros foie, petits couillons» - tandis que ces derniers ont les reins pour répondant interne et sont souvent appelés "rognons blancs". Donc en situant le *ferum* ici ou là, dans les entrailles, certains chasseurs ne font qu'isoler le système physiologique qui en est le vecteur. Aucune chirurgie immédiate ne peut, par conséquent, l'expulser tout à fait. Et dans le corps du sanglier que l'on ramène au village, la tradition locale, l'"expérience" de chaque équipe de chasseurs, voire l'avis d'un "patriarche de la chasse", délimitent la frontière. Cette "part sauvage" comprend donc, au moins, le sang et les testicules, que l'on coupe toujours reconnaissant par là leur position emblématique, et, au plus, tout l'intérieur viscéral où circulent et stagnent les humeurs.

La saignée, la castration et la répartition des organes que le dépeçage révèle appartiennent à la longue durée des pratiques de chasse. Ainsi Gaston Phébus, comte de Foix, fournit, à la fin du XIV^e siècle, une mise au point remarquable des coutumes pyrénéennes qui insiste, tout particulièrement, sur l'ordre d'un découpage pratiqué à cette époque et dans cette chasse

aristocratique, sur place, aux lieux où la bête a été abattue. «Avant qu'il ne soit refroidi» il faut ouvrir la gueule du sanglier, la maintenir ainsi à l'aide d'un bâton et découper la hure qui revient au seigneur. Ensuite le sanglier fixé des quatre pattes à un pal est *fouaillé*, c'est-à-dire flambé. On ôte les *coullons* pour permettre la découpe des jambons, puis le vit. Suivent l'ouverture de la poitrine, la sortie des viscères dont on recueille le sang, la "levée" des filets et de l'échine. Si l'ablation des testicules inaugure le dépeçage proprement dit, aucune importance particulière ne leur est accordée, semble-t-il, et, surtout, aucune mention du *ferum* n'apparaît à la lecture. Pourtant Gaston Phébus, en observateur attentif du coutumier cynégétique de son temps, souligne les divergences dans le traitement d'organes essentiels (8). Les testicules d'abord:

«Puis le doit tourner sus le dos, les piez et le ventre contre mont, et doit fendre les coullons et bouter sus le ventre de son genoill et trere les coullons hors. Aucuns les ostent tantost que le sangler est mort pour mengier, mes le droit est de les geter sus le feu pour les chiens».

Un peu plus loin à propos de la *bouelle* 'les intestins', du *glanier* 'l'estomac', du foie et de la *ratelle* 'la rate', il précise: «Puis doit trere hors la bouelle et la pansee et tout vuidier, puis soit tout geté sus le feu pour les chienz. Aucuns menjuent le glanier du sangler et la ratelle et le foye mes par rayson doit estre des chienz, si doit estre tout geté sus le feu».

Enfin, au sujet du sang il éprouve le besoins de prescrire: «Tout le sang du sangler soit gardé dedanz aucun vaissel pour fere le fouaill aux chienz.»

Si Gaston Phébus ne traite pas explicitement du "sauvage" il le définit indirectement. Il est toujours au cœur de la dispute; cette fois, la polémique ne porte pas sur la frontière physiologique et son contrôle mais sur le partage, la distribution du *ferum*. Un discours général le qualifie en effet d'"immangeable"; or les pratiques démontrent une attitude autrement nuancée. L'interdit de consommation qui frappe nommément quelques pièces est-il valable pour tous, et par tous respecté? N'est-il pas lui-même soumis à un jeu de déplacements qui isolent et distinguent différents mangeurs de *ferum*? Que signifie alors l'incorporation rituelle de cette redoutable qualité?

La part des chiens

Gaston Phébus souligne avec vigueur un premier antagonisme qui naît autour de ce partage. Selon lui les testicules, une partie des viscères - dont le foie - et le sang sont disputés entre hommes et chiens et lui-même tranche en faveur de ces derniers car, dit-il, la "vraie" coutume veut que le chien profite de «tout quant qui est dedanz le sangler». L'extérieur va aux hommes, l'intérieur aux chiens, telle est la règle qu'il lui faut affirmer. Mais ce repas exige une préparation particulière. Dans le *fouaill* les morceaux sont cuits puis accompagnés de tranches de pain imbibées de sang et grillées. Voici les raisons de cet apprêt culinaire:

«L'an fet le fouaill aux chienz pour deux choses. L'une quar la char ne le sang du sangler n'est point si plaisant ne si savoureuse a mangier aux chienz comme du cerf ou d'autre beste rousse. Et, pour ce, quant elle est cuite, elle est plus savoureuse et plus volentiers la menjuent. Et aussi elle leur fet plus grant bien quant elle est cuite et chaude que si elle estoit crue et froide»
(10).

Donc, pour Gaston Phébus, les chiens ne seraient point gourmands des entrailles du sanglier, des testicules et du sang qu'on leur offre car, nous le savons maintenant, ces morceaux regorgent d'un *ferum* trop violent. Mais ils doivent pourtant en manger, cela leur revient de "droit", c'est ce qui, semble-t-il, les qualifie comme chiens de chasse, aussi une cuisine particulière vient-elle atténuer, masquer la sauvagerie de cette chair. De nos jours le *fouaill* n'existe plus sous cette forme mais les termes du problème demeurent: comment régler les rapports que la chasse instaure entre le chien et le *ferum*?

Au départ il y aurait la répulsion qui révèle la présence puissante du goût sauvage: «La plupart des chiens ne veulent pas manger ce qu'on enlève aux sangliers». Des Pyrénées aux Cévennes les chasseurs sont unanimes: on le leur abandonnerait volontiers mais les chiens "n'y tiennent pas".

«La tripe! non! ça non! Tout le monde te le dirait, les chiens ne la mangent pas, ils ne l'aiment pas, on ne la leur donne pas. Celle de cerf ou de chevreuil oui, ça ils l'aiment et la peau aussi; on la coupe en petits morceaux et on la leur donne. Pas celle des sanglier, celle-là ils y tirent un peu dessus mais ils ne peuvent

pas la manger. Le chevreuil ou le cerf oui, surtout que quand on n'a pas le droit d'en tuer un, là, on le dépèce sur place, on se le partage en douce, on donne la peau et la tripe aux chiens, on la ramène pas au village».

Le sanglier est donc le seul gibier porteur d'un *ferum* si fort qu'il écœure les chiens. Mais les racines "instinctives" ou "innées" de cette répugnance ne résistent pas à la comparaison avec un autre type de chasse où cette consommation va de soi.

Georges Montagné, issu d'une famille de métayers de la Montagne Noire, est actuellement piqueur dans un grand domaine de la même région. Chargé d'une meute de trente-cinq chiens il les conduit dans les chasses à courre aristocratiques tout en continuant à faire des battues avec les chasseurs du village. Son témoignage est donc d'autant plus précieux qu'il confronte deux univers cynégétiques antagonistes:

«Pour le cerf ou le sanglier c'est pareil. Dès qu'on l'a tué on l'ouvre et on leur donne les tripes, les poumons, le cœur, ça s'appelle "la curée chaude" et puis, quand tout le monde arrive à cheval, on fait "la curée froide". On le pèle, on met la peau sur les côtes là, et les chiens sont tout autour et ils bouffent les côtes et tout, on sonne avec le cor...

- Ça c'est pour le chevreuil ou le cerf, mais pour le sanglier?

- C'est pareil. On leur donne tout l'intérieur. Les poumons, le foie, tout!

- Même le foie?

- Oui, quand ils sont habitués, comme ça après quand ils en ont tué une fois...

- Cru?

- Oui, tout cru, sur place. Quand je chasse ici le foie revient au piqueur. Quand je chasse à Arfons, au village, celui qui le tue a le foie, la tête, les abats qu'on appelle, les poumons aussi. Et tout ça on le met à part, pour en faire un bout en sauce... Tandis qu'ici on donne tout aux chiens. Les types qui chassent ici ils chassent pas pour le morceau, ils chassent pour le plaisir de voir travailler les chiens».

Dans la chasse à courre d'aujourd'hui le *fouaill* est devenu curée; le chien est moins récompensé par quelques "abats" qu'initié méthodiquement au goût de la viande et, ainsi, poussé à tuer pour retrouver sa saveur. L'intérêt de la chasse est alors dans

le spectacle d'une poursuite où la meute est le vrai prédateur du sanglier, où, pendant la durée du jeu, les chiens passent dans le monde sauvage. Aussi le plus cru des *ferum* doit-il entretenir leur "nature" de carnassiers.

Confrontés à cette façon de faire qu'ils connaissent au moins par ouï-dire et dont ils réprouvent hautement la barbarie, les chasseurs de battue en viennent à expliquer que ce qui semble une distance "instinctive" entre leurs chiens et la chair du sanglier abattu n'est en réalité qu'une qualité acquise:

«Tant que le sanglier bouge ils le mordent, comme ils sont beaucoup de chiens et que le sanglier remue longtemps ils finissent par en bouffer. Mais si tu mets un sanglier mort à un chien, il ne le touchera pas, un excellent chien en tout cas. On peut leur en faire manger un peu mais jamais en dehors de la chasse».

La répulsion serait donc l'effet d'un interdit ou, du moins, d'une restriction sévère: «Nous on ne donne pas de sanglier à nos chiens, on en connaît qui leur en donnent, aussi les chiens sont mauvais». Ces bêtes de chasse sont en effet nourries comme les gardiens de troupeaux avec des soupes, du pain, les restes de la pâtée végétale des porcs.

«Oui, la soupe des cochons. Le meilleur chasseur de tous les temps, dans le Fenouillèdes, Jésus-Christ on l'appelait, il ne leur donnait jamais de viande, rien que la soupe du cochon, et c'était les meilleurs chiens du pays» (11).

C'est sur ce fond que s'inscrivent les consommations rituelles. Certains chasseurs "amusent un peu les chiens" avec un morceau de peau ou de tripe. D'autres, quand ils ouvrent la bête, leur jettent un fragment de chair, "manière de leur faire connaître le goût". Ces gestes ludiques font écho à un don plus solennel: la part des chiens. Cette expression désigne des réalités diverses. D'abord la pièce de viande que l'on ajoute à celle qui revient au piqueur. Elle ne va pas nécessairement aux chiens de la chasse, elle est laissée à la discrétion de leur conducteur. Mais, le plus souvent, au retour, «quand on vide le sanglier, ce qu'on enlève on le met dans une grande lessiveuse où on fait la soupe aux chiens. Les poumons, la rate, on les leur fait cuire avec du pain, coupé en petits morceaux, c'est ce qu'on appelle "la part des chiens". Le *ferum* y est "coupé", dilué, cuit plus encore que dans le *fouaill*

médiéval. Parfois aussi c'est sur place qu'un morceau plus "sauvage" leur est offert: «Les couilles ça, ça revient aux chiens, c'est la part des chiens». Le sanglier est mort, les chasseurs font cercle, le châtreur vient d'opérer, autour de lui se pressent les chiens luisants de sueur. Il tient les testicules dans ses mains ou même le sexe entier qu'il a largement découpé, il jette le tout parmi la meute. «Il n'y en a pas pour tous donc c'est le meilleur moyen de les faire battre. Il y a d'abord la jalousie des chiens et puis de l'un ou de l'autre, parce qu'ils ne sont pas au même propriétaire, alors ça fait des histoires!» Mais dès que les chiens de tête se sont imposés le plaisir éclate:

«On se régale! Tu as le sanglier, s'il a de grosses couilles c'est qu'il est gros. Tu es content de l'avoir tué. La première chose que tu fais, tu coupes les couilles, tu les donnes aux chiens! Il y en a qui te font au moins un kilo et tu verrais les chiens! C'est dur ça, alors ils te "catchent" (pressent) dessus et plouft! Ça leur part de chaque côté! Oh, ils le mangent quand même, ils y arrivent! Ils l'avalent! Mais avant... tchac! Ça leur gicle de chaque côté!»

Ces chiens qui sont écartés de la chair de sanglier au point d'en acquérir le dégoût accèdent donc, en cette unique circonstance, au plus intense des *ferum*.

Comment comprendre la rigueur des règles qui président à ces diverses consommations? Elle est d'abord fondée sur le rapport entre le *ferum* du sanglier et la sauvagerie excessive qu'il risque de transmettre. En effet la tâche des chiens, dans les battues paysannes, est de "lever" puis "forcer" l'animal sur de courtes distances pour l'offrir aux fusils des chasseurs postés. Ils se contentent donc, à la différence des chiens courants, de la conduire sans véritablement l'attaquer pour le tuer et s'en repaître. Aussi ne mangent-ils pas de sa viande trop "forte" ou, tout au plus, un peu de *ferum* en soupe, mélangé et bouilli. De même a-t-on interdit pendant des siècles aux chiens de dévorer les cadavres de loups pour éviter que cette chair sauvage ne les contamine (12). Mais il est pourtant indispensable que quelques "chiens de sanglier" possèdent cette humeur qui les assimile à la "bête noire". Puissants, tenaces, courageux, l'œil ardent, le poil hérissé, l'haleine forte, ils en ont toutes les qualités (13). Jeter les testicules dans la mêlée c'est confirmer ces meneurs de la meute, ceux qui sont assez forts pour manger le *ferum* à l'état pur, n'en

rien laisser perdre, se l'approprier au profit de la chasse. Pourtant ce mets qui leur "revient" reste âprement disputé.

Entre chasseurs

A la fin du XIV^e siècle, au dire de Gaston Phébus, certains chasseurs se refusaient à laisser aux chiens ces *collons* de sanglier selon une coutume suffisamment répandue pour qu'il la condamne. Le débat a traversé les siècles. D'abord l'usage des chasses à courre stipule, sans discussion possible, que tout le *ferum* va aux chiens. Mais les chasseurs paysans - et les citadins qui les rejoignent sur leur territoire - n'adoptent pas simplement la règle inverse. Sans rejeter avec dégoût l'idée d'une consommation de cette "part sauvage" on allègue la coutume locale: «Ici on ne les mange pas» ou «on a l'habitude de les donner aux chiens»; le geste est toujours situé à quelque distance, ailleurs et dans le passé: «ça se disait», «avant oui, ici il y en avait un qui les mangeait mais il est mort, je ne l'ai pas vu», on ajoute pourtant «il paraît que c'est fameux», «tendre», «très fin». Notre insistance - et l'évidence que nous savions déjà - suscita ensuite l'esquive «oui, ça se dit ici, mais je ne te dirai pas de qui ça se dit... J'ai entendu dire de types qu'ils les bouffaient, que c'était même extra mais te dire moi: j'ai vu un tel, non!» ou même l'invocation d'une "loi du silence": «Il y en a un oui, ici, qui les mange mais je ne peux pas te dire qui c'est...»; comme si cette absorption touchait à un secret qui scelle le groupe des chasseurs. La gêne, la dénégation mais aussi la blague qui en accueillent la simple évocation mettent le geste à sa place et donnent accès aux effets qu'on lui attribue. Tous vérifient la puissance du *ferum* du sanglier.

«Il paraît que ça contient des vitamines», «c'est un fortifiant ça» dit-on avec forces rires et clins d'œil qui ne laissent aucun doute sur la plus immédiate des applications. Les testicules, en effet, sont toujours le secours des virilités défaillantes. Qu'ils soient de sanglier ou de tout autre animal ils favorisent l'ardeur sexuelle, ils guérissent même l'impuissance. Tous les anciens traités médicaux s'accordent là-dessus, l'ingestion d'un organe ayant, selon la croyance partagée, un effet direct sur l'organe correspondant. Aussi les *Maisons rustiques* qui, jusqu'au milieu du XIX^e siècle, consacrent au sanglier un chapitre, n'oublient jamais de mentionner cette propriété: «Les testicules et les autres parties de la génération du sanglier prises intérieurement passent pour

exciter la vigueur» ou «les testicules sont bons pour remédier à l'impuissance de Vénus et aider à la génération» (14). Aujourd'hui, les jeunes chasseurs jouent souvent de ce thème en prêtant aux "vieux" le désir de manger cette chair comme si eux-mêmes n'avaient nul besoin de conforter leur vigueur. Autre façon de prendre ses distances et d'éluder la question.

Or, s'il est évident que les testicules de sanglier nourrissent la virilité, c'est sans doute moins pour compenser ses manques que pour souligner sa présence, son triomphe dans la chasse même. En effet les rares mangeurs que l'on nous a nommément désignés, au terme d'une familiarité lentement conquise, exaltent tous, diversement, cette relation essentielle.

«N., qui était lieutenant de loupeterie, ça lui revenait, il le disait à toutes les chasses, il les mangeait». Les testicules du sanglier font donc ici l'objet d'une redevance, comme ceux du cerf - les *daintiers* ou *doucettes* - qui, dans l'ancienne chasse noble devaient être présentés, sur un mouchoir blanc, au seigneur. Les réceptacles du plus fort des *ferum* sont ainsi élevés au sommet de la hiérarchie des "honneurs". Le lieutenant de loupeterie, aujourd'hui spécialiste des battues au sanglier, les revendique comme marque de la position de meneur que son titre administratif consacre. Mais, de façon générale, on admet que les testicules vont toujours au meilleur chasseur. Comme c'est celui qui tue le sanglier qui procède à leur ablation, l'expression "ça lui revient" implique aussi bien le droit de châtrer que celui de consommer. Les mangeurs de testicules sont donc toujours des tireurs émérites:

«Il y a S., de Palaja, lui aussi c'est un grand chasseur, il a l'habitude de les manger lui, il les coupe en deux et il se les fait griller sur place. Un coup de couteau, il les fend et voilà... Chaque fois que c'est lui qui le tue il les bouffe. Moi je lui dis: - Tu bouffes ça? - Oui, il dit, c'est bon! - A quoi ça a goût? Il dit que c'est comme de la cervelle. Déjà que je l'aime pas la cervelle!...»

La consommation est immédiate et personnelle, on ne partage, semble-t-il, avec personne ce *ferum* là. Il désigne une singularité qui en impose.

Les chasseurs de Laprade-Haute, dans la Montagne Noire, ont la réputation, dans les villages alentour et plus loin encore, de ne pas être de "grands chasseurs". Pendant quelques années ils se sont associés, par l'entremise d'estivants qui avaient pris leur

permis au village, à des équipes de Labruguière et de Mazamet. Quelques éléments brillants se sont donc joints à eux, de "sacrés fusils" qui ont maintes fois contribué à enrichir le tableau de chasse. Parmi eux B., chasseur hors-pair, braconnier notoire, piégeur de sauvagine et éleveur de furets a rétabli à son profit une coutume qui le désigne. Voici à ce propos notre dialogue avec deux chasseurs du village:

«*Albert*: La première chose qu'on fait ici, c'est couper les testicules de sanglier sur place, parce que ça donne un goût fort, alors on le châtre, celui qui l'a tué, si c'est un mâle... Voilà comment on fait.

- Et qu'est-ce qu'on en fait? On ne les donne pas aux chiens?

Simon: On les jette! Et si les chiens en veulent... Mais les chiens ils sont pas couillons, mais enfin il y en a qui sont plus voraces que d'autres...

- Et il n'y a pas des hommes aussi des fois, qui les mangent?

Albert: Si! Je peux vous dire qui parce que maintenant il ne chasse plus avec nous. B., là-haut, quand ou tuait un sanglier il les prenait et il les mangeait, il nous le disait en tout cas. Maintenant je ne sais pas s'il le faisait exprès mais il nous disait "vous pouvez pas savoir comme c'est bon!".

Simon: Il paraît que ça contient des vitamines, même beaucoup!

Albert: Chaque fois qu'il se tuait un mâle, lui, ou un autre, les testicules il les prenait. Il devait sûrement les manger. Nous on les aurait laissés dans le bois mais lui, B., il les prenait là-haut, chez lui. Je vous dis ça mais vous pouvez le lui demander. Il les prenait, il les mettait dans un sac, ça se voyait de suite que c'était pour lui, alors nous...

Ainsi le statut d'"étranger", lorsqu'il s'accompagne de qualités cynégétiques indéniables, autorise un geste que personne d'autre ne se reconnaît, implicitement, le droit de pratiquer. Mais comme ce mangeur s'est désormais mis en marge - ne dit-il pas de ses anciens compagnons «pour la chasse, ils n'y entendent rien ici, ce sont des pignoufs!» - l'exigence du secret est levée. Pas tout à fait pourtant. Il a fallu qu'un braconnier, fermier dans un écart, habitué à mener sa chasse en solitaire, donc rival autochtone du fameux B., nous révèle le sobriquet qu'on nous avait caché: «Ah! *Mascolhas*, *Mescouilles*, on l'appelait comme ça, parce qu'il disait

toujours que c'était les siennes! Que ça lui revenait! Il peut se les garder...».

A la place des testicules les meilleurs chasseurs peuvent manger d'autres parties du sanglier. Le foie, dans les Corbières, le pays de Sault, les Cévennes, et la Montagne Noire revient à celui qui a tué; dans le Fenouillèdes on peut aussi bien l'attribuer au piqueur. Cette part est donc aussi valorisée que la tête, trophée que l'on expose, et que les testicules, mets que l'on mange en secret. Les "vrais" chasseurs refusent de livrer le foie à leurs femmes qui en feraient des pâtés après l'avoir fait dégorger. Coupé en tranches ils le mettent sur le gril ou à la poêle, "nature", deux modes de cuisson qui font, dit-on, «ressortir l'odeur et le goût». Comme le foie, très souvent, les rognons sont consommés aussitôt, sans lavage, sans apprêt, ainsi que l'indique Eugénie, la mère des Sylvestre, les fameux chasseurs de Laderne que nous avons déjà longuement entendus:

Augusta: Les rognons ça, il y en a oui, qui les mangent, d'autres ça ne leur plaît pas. Ici ils n'y sont pas forts.

Eugénie: Bien sûr qu'on les mange! Moi je sais qu'ils les aiment! Sur le gril ils les mangent quand ils reviennent de la chasse.

- Il faut bien les faire dégorger non?

Eugénie: Pensez-vous! On enlève le blanc qu'il y a dedans, là, le filtre, vous savez, on l'enlève et voilà, coupés en deux sur le gril, ils se les font cuire.

Parmi les hommes ces mets sont pourtant, nous le savons, loin de faire l'unanimité. Ils suscitent chez plusieurs des exclamations dégoûtées: «Manger les rognons! Mais c'est plein de pisse, ça pue, c'est immangeable!» Quant au foie «c'est dégueulasse, on dirait un caillot». Ce recul désigne bien sûr les organes à *ferum* mais ici, à l'intérieur du groupe de chasse, il entérine une distinction correspondante. Seuls quelques amateurs peuvent manger ces parties fortes telles quelles, à peine rôties, sur les lieux mêmes de la tuée, dans une de ces cabanes forestières que, très souvent, les chasseurs s'aménagent ou, à la rigueur, au café du village voire chez les plus passionnés. Il n'est pas de chasseur renommé qui ne s'approprie ainsi une part de "sauvage": les testicules ou leurs équivalents euphémiques (15).

Mais ce faisant, le groupe ne délègue-t-il pas l'un des siens, le meilleur, pour accomplir un acte qui le concerne en son entier comme dans ces rituels où un seul suffit à "faire passer" ses pairs?

La consommation périodique d'organes à *ferum* par un seul des chasseurs ne réaffirme-t-elle pas le lien que chacun d'eux a noué avec l'animal et son univers le jour où il fut introduit à la chasse? A Laprade-Haute, dans la Montagne Noire, l'équipe des chasseurs s'affaire au village à "la toilette" du sanglier avant de le dépecer. On manie des morceaux de faux, de vieux couteaux. De la *cornue* pleine d'eau chaude, au-dessus de laquelle l'opération se déroule, monte un nuage de vapeur. Soudain un ancien fait mine de découvrir l'absence des testicules et s'adressant à un adolescent dont c'est la première chasse, il s'exclame: «Oh! Qu'est-ce qu'il a! Il a un morceau de viande en moins ce cochon! Tu en as mangé un morceau toi?» Le cercle se forme autour de l'interpellé qui ne comprend pas toujours car, bien souvent, il n'a pas vu le geste, il est arrivé trop tard, quand tout était consommé. Les quolibets éclatent alors:

«-Et, dis donc tu t'emmerdes pas!

- C'est qu'il était bien monté celui-là, je sais pas toi...

- Il t'en avait une paire! J'aime autant te dire qu'il valait mieux être derrière lui qu'en face!»

Tel est le premier pas, verbal, de l'initiation. En prêtant, par jeu, au jeune chasseur l'ingestion secrète de l'organe manquant, on lui signifie que c'est par là qu'il faudra passer, on prépare le moment où, lui-même, quand il tuera un sanglier, pourra tailler des testicules qui lui reviendront vraiment. Moment grave que cette deuxième étape de l'initiation cynégétique dont H. Vincenot nous donne un aperçu dans *La billebaude*:

«Et m'étant agenouillé sur le corp palpitant je servis mon premier sanglier. Il se mit à hurler d'une voix perçante et gargouillante. J'étais fou! J'aurai bu à même la plaie ce beau sang noir et fort, au parfum de truffe. La sueur perlait de mon front comme au plus fort d'une fièvre [...] C'était un mâle qu'il fallait châtrer tout de suite. Les cinq chiens devant moi guettaient mes gestes. Je leur abandonnai la poche des suites qui disparut en une seconde» (16).

Peut-être deviendra-t-il un jour celui qui les mange, auquel on les réserve comme spontanément - «on voit bien que c'est pour lui» - car il est capable de prendre en charge, au nom de tous, l'incorporation du plus violent *ferum*.

Ainsi, par le biais d'une expérience singulière, se constitue un premier cercle de participants au *ferum* qui doivent conserver le secret sur son mode de consommation. Il arrive même, en d'autres lieux, que le groupe des bénéficiaires de la chasse soit défini selon un rituel qui n'est qu'une variante de ce premier partage. A Rio de Onor, dans l'est du Portugal, tout contre la frontière castillane, les paysans estiment fort la chair de sanglier, *o porco-montês*. Des battues rassemblent les hommes et les jeunes gens du village en deux groupes bien distincts. Celui, noble, des chasseurs, qui possèdent une arme à feu et celui, inférieur, des rabatteurs qui, à l'aide d'instruments sonores, d'ustensiles métalliques ou, simplement, de leur voix font un charivari qui refoule les bêtes vers les postes de chasse sous la direction d'un ancien plein d'expérience. La poursuite, qui peut durer plusieurs jours au milieu des broussailles et des fourrés, n'entame pas l'enthousiasme des plus ardents qui, lorsque éclatent les coups de feu victorieux, poussent des hurlements de joie qui se répercutent dans les bois et parviennent souvent jusqu'au village. Ils se lancent aussitôt, à perdre haleine, vers l'endroit d'où le coup est parti car, à partir de là, tout se joue très vite:

«Les premiers à être arrivés auprès du sanglier s'approchent et regardent si c'est un mâle ou une femelle. Si c'est un mâle ils se dépêchent de le châtrer aussitôt car ceux qui arriveront une fois que l'opération aura eu lieu n'auront pas le droit de participer au partage de la viande. S'il s'agit d'une femelle on lui attache les pattes arrières. Si on ne faisait pas cette opération, la viande devrait être partagée également entre toutes les personnes qui verraient le sanglier. Aussi a-t-on l'habitude de procéder le plus rapidement possible, afin de réserver la chair à ceux qui l'ont tué ou qui ont contribué de très près à sa mort».

Le rituel égalise donc sensiblement les chances de manger une part noble du sanglier abattu. Que l'on soit chasseur armé ou simple rabatteur il suffit de l'avoir vu entier et donc d'avoir assisté à sa castration ou à sa ligature. Cela dit le partage s'opère par cercles concentriques:

«Le chasseur qui l'a tué reçoit les tripes comme récompense. Ensuite on met de côté les pattes, la tête et certains morceaux, ceux qui sont le moins charnus, pour le banquet qui réunit tous ceux qui ont participé

à la chasse. Le reste de la viande est partagé équitablement entre tous ceux qui sont arrivés à l'endroit où l'animal est mort, avant qu'il n'ait été châtré ou, s'il s'agit d'une femelle, avant qu'on lui ait lié les pattes arrières. Si, parmi les participants à la chasse, il s'en trouve un qui n'ait jamais assisté à la mort d'un sanglier il est obligé d'offrir une cruche de vin pour être admis au repas commun. On appelle cela payer son entrée, *pagar a entrada*» (17).

La cuisine du *ferum*

A Rio de Onor, les participants à la chasse sont donc classés selon leur position plus ou moins proche du *ferum* et la répartition épuise toute la chair disponible. Dans les chasses languedociennes et catalanes la distribution du "sauvage" va bien au-delà du cercle des chasseurs mais alors la préparation marque les seuils, produit les distinctions nécessaires.

Un ancien chasseur qui, écarté des battues, se trouve exclu du premier partage, peut apprêter lui-même une part délaissée et s'approprier le *fouaill* des chiens:

«Il y a un truc qu'on bouffait. Ça moi j'en ai bouffé, mon beau-père en était friand et on le donnait aux chiens ça, cuit; c'est ce qu'on appelait les *fressons*. Alors on prenait la trachée, les deux poumons et le cœur. Ça oui! Faire une sauce de *fressons* mon beau-père en était friand alors qu'il y en a beaucoup qui en prennent un morceau pour le chat! Nous on en prend pour le chien mais mon beau-père, sur un sanglier jeune, il se régala, je le lui ai vu souvent préparer».

Mais le *ferum* est aussi partagé dans les maisons à condition d'être très strictement mesuré. Certains organes sont d'abord purgés, nous l'avons vu, par l'eau courante et le vinaigre. Ensuite ils entrent dans la confection d'un plat rituel qui est offert à un cercle élargi de convives, «on invite des amis pour manger la sauce rousse» où le *ferum* est adouci par la fragmentation menue des organes, les aromates qui harmonisent le goût et la cuisson lente et longue:

«La sauce rousse on y met un peu de cœur, de foie, la rate, les poumons et le "coup de couteau", la viande

qu'il y a autour de l'endroit où on a saigné le sanglier; là où on a planté le couteau, cette viande est "saigneuse". On fait revenir tout ça coupé en petits morceaux, on le fait roussir avec de l'oignon et de la tomate et on y met un peu de thym, une feuille de laurier, un filet de vinaigre et du vin rouge, ça fait comme un civet» (18).

Enfin lorsque la pièce porteuse de *ferum* est tout à fait abandonnée aux mains des femmes, les préparations sont des plus élaborées, la sophistication culinaire a pour tâche de transmuier ces viscères: «Moi le cœur, je le farcis avec de la chair à saucisse et je le fais cuire à la cocotte avec des petits oignons. Il n'y a que comme ça qu'ils me le mangent!» A la limite la stérilisation établit une sorte de neutralité:

«Le foie de sanglier, je le lave dans un plat et je le laisse là deux, trois jours, pour qu'il prenne le sel et puis je le lave encore et je le mets en conserve. Stérilisé, nature, juste poivré, salé, au bain-marie, c'est pas du tout sec et pas du tout fort. J'ai remarqué que quand le sanglier était fort, le mettre en conserve ça enlève ce goût...»

Nous pourrions multiplier les recettes de ce type. Elles apparaissent comme autant de façons de rendre comestible une viande qui, au-delà même des réceptacles reconnus du *ferum* et en dépit de leur mise à l'écart, reste suspecte à beaucoup. Nombreuses sont les femmes qui affirment ne pas aimer le sanglier, nombreuses aussi celles qui goûtent «juste un peu de sauce rousse», quelques unes se refusent même à toucher cette chair laissant à leur mari ou à leur fils le soin de l'apprêter. Aussi avons-nous très souvent parlé cuisine avec des chasseurs qui excellent à préparer "marinades" et "daubes" contrôlant ainsi, jusqu'au bout, la distribution d'un *ferum* que leur chasse a capté.

En explorant les manières de manger le sanglier nous avons été confrontée à leur expression, véhémence et contradictoire. En fait les premiers gestes - la castration et la saignée - que le chasseur accomplit sur la bête abattue puis le tri des morceaux qu'opère, ensuite le partage fournissent le principe organisateur de ce langage du sensible. Il faut couper le *ferum*, le "sauvage", pour le séparer de la chair et la rendre consommable puis pour le répartir selon des règles qu'il importait de déceler derrière le foisonnement des avis. Cette substance n'existe que par le rite qui la sépare et qui, ensuite, établit une homologie entre trois espaces, fort divers

mais aussi précisément découpés: le corps même du sanglier, le territoire de la chasse (de la forêt au village), la hiérarchie des chiens et des chasseurs. A l'intérieur de chacun le *ferum* circule, marque des frontières, classe, en définitive. Les "grands chasseurs" sont consacrés par l'ingestion d'un *ferum* à l'état natif qui, ensuite, s'édulcore, s'efface presque quand les maisons accèdent un peu à cette force ravie au monde sauvage.

Toutes ces relations suscitent l'affirmation d'attitudes alimentaires incorporées et traduites en termes de goûts car c'est dans ce langage que se déploie le sens de pratiques furtives et secrètes et c'est bien cet ensemble qui constitue un rite qui prétend moins transformer une situation que signifier des différences. Et d'abord la première de toutes, celle qui constitue les chasseurs dans leur virilité. Tous leurs propos sur la chasse au sanglier portent exclusivement sur les mâles, eux seuls sont la vraie proie. Le combat parfait, celui que partout l'on raconte, dont tout "vrai" chasseur a fait une fois l'expérience, c'est le corps à corps, à égalité, où le sanglier peut léser gravement le chasseur:

«Je vais te dire l'histoire du type qui a failli être châtré par un sanglier... parce que le sanglier quand il attaque un type il l'attrape par devant et il donne un coup comme ça (geste de la tête) de bas en haut, et deux comme ça, à droite et à gauche. Quand les chasseurs sont revenus au village ils ont dit à sa femme: "Tu sais pas ce qui est arrivé à ton mari? Un peu plus il pouvait t'en parler mais il pouvait plus s'en servir!"

La virilité de chacun est donc bien l'enjeu de ce face à face. Pourtant, loin de l'exalter tout uniment, le partage du *ferum* la module selon différentes intensités: des grands chasseurs que l'on surnomme *Le Salvaje* ou *Le Singlar* parce qu'ils font de la chasse toute leur vie jusqu'à ceux qui ne participent que de loin, par procuration, à cette identification. De plus cet ensauvagement n'est pas forcément exhibé, face au monde du village et de la maison les chasseurs restent le plus souvent très discrets sur ce qu'ils partagent, exagérant la singularité de leur position personnelle, proclamant leur répulsion pour le *ferum*, affirmant même comme ce "patriarche" de la chasse en une dénégation suprême: «Tout ça c'est de la bêtise, le sanglier c'est comme de tout, quand il est mort tout est mort».

Notes

1. Nos enquêtes sur la chasse au sanglier sont conduites au sein du Centre d'anthropologie des sociétés rurales (EHESS-CNRS), Toulouse, depuis 1975. Elle portent sur les Pyrénées languedociennes (Pays de Sault), la Montagne Noire et les Cévennes occidentales pour la zone montagneuse; les Corbières, le Conflent (Catalogne-Nord) et le Fenouillèdes. Sur ce dernier terrain, notre recherche a été réalisée avec le concours de la Mission du Patrimoine Ethnologique du Ministère de la Culture. Tous les chasseurs avec lesquels nous nous sommes entretenue pratiquent la battue collective au sanglier. Chacun possède deux ou trois chiens qu'un piqueur regroupe pour former une meute d'une trentaine de sujets environ. L'équipe rassemble une quinzaine de chasseurs; presque tous résident au village ou en sont originaires, c'est du moins la condition nécessaire à une bonne entente. Dans les villages les plus écartés, comme ces de la Montagne Noire, ou, au contraire, dans ceux des Corbières où la chasse est devenue un véritable sport pour les citadins voisins, les "équipes" sont plus mêlées. Des associations se réalisent donc entre urbains et autochtones mais les mésententes entraînent périodiquement des remodelages.

2. Tout homme a un couteau. Le premier, à une lame, dès l'âge de sept ans. Le second, à lames multiples, est offert dès l'entrée dans l'adolescence (H. Vincenot 1982:195; J. Cressot 1973:127). Le jeune chasseur lui, dès l'âge de quinze ans, doit se munir d'un nouveau couteau à une seule lame "bien pointue"; ce peut être un "véritable couteau de chasse, un petit poignard". Il lui servira à saigner et découper le gibier. Ce couteau de chasse ne peut en aucun cas être prêté - les chasseurs s'amusent à préciser qu'il y a trois choses qu'on ne prête pas, son couteau, sa voiture et sa femme. C'est lui qui châtrera le sanglier comme un cochon domestique. Les testicules sont en effet extraits de leur bourse avant d'être détachés. Châtrer se dit essentiellement "couper". L'autobiographie de M. Scipion [1978: 42] donne une bonne idée de la technique employée. Le narrateur, jeune chasseur, vient d'abattre son premier sanglier: «Marcellin le palpa sous le ventre. Il dit: *"Es un masclé!"* (c'est un mâle). Tirant son couteau de sa poche, il fit une fente en long, une en large entre les cuisses de la bête; puis, arquant son doigt en crochet, il le passa sous la peau. Je vis apparaître un cordon rattaché à une énorme glande: les testicules. Si tu n'enlèves pas les roupettes tout de suite, dit-il, la viande ne sera pas bonne; elle prendra un goût de pisse.» Nous proposons une analyse du lexique, des pratiques et de la symbolique de la castration du porc dans C. Fabre-Vassas, 1983.

3. F. Mistral (1878) (s.v. "sauvagino" et "ferum") a, le premier, exploré ce champ sémantique pour l'occitan et montré son unité autour de la notion de "sauvage". A. Alcover et S. Moll (1977) ont mené un recensement équivalent pour le catalan (s.v. "fer-fera" et *sq.*).

4. Un peu partout on se souvient de l'homme qui, l'hiver, venait acheter la "sauvagine": «Il s'installait au café et au fur et à mesure il mettait les peaux sur le dos, autour du cou, sur les épaules. C'était un coquin! Il y avait toujours un défaut! Dans les derniers temps c'était surtout des renards qu'on lui vendait.» Cette intégration du renard dans un groupe d'animaux définis par trois traits communs - la puanteur, le goût pour le sang, la fourrure monnayable - est confirmée par des rituels carnavalesques. Ainsi, L. Marquet (1977) analysant les quêtes wallonnes des Douze Jours autour d'un enfant déguisé, met bien en évidence les chevauchements et substitutions du putois, du blaireau, de la fouine,

de la martre et du renard soit dans le masque principal, soit dans les formules comminatoires que lancent les quêteurs. Ces bêtes réunies sous le qualificatif de "puant" ou "vesseur" - que l'on applique aussi à l'hiver - forment en effet un ensemble à l'intérieur duquel les caractères s'interchangent et se chevauchent. La terminologie le confirme: à Montbéliard la belette est dite "vourpotte" (petite renarde) (in E. Rolland, 1877-1911, VII:119); au Vigan (Cévennes) la fouine est la "moustelo" (belette) (*id.* VII:142). De même, le terme générique "sauvagine" peut devenir spécifique: "sarvagina" désigne le blaireau en un point de l'Isère (*id.* I:49); "feruno" est la fouine en quelques zones provençales. Le terme collectif, ou une variante, désigne aussi très souvent l'odeur du sauvage - du sanglier y compris - et l'ensemble de ces bêtes (cf. J. Seguy 1958, carte 1205; P. Nauton 1964, carte 361). Nous conduisons actuellement une recherche en ce domaine.

5. Cf. L. Liger (1740, II: 557-558). Aristote dans l'*Histoire des animaux*, VI, 28, précisait déjà qu'«ils deviennent châtrés, parce qu'étant jeunes, ils sont atteints d'une maladie qui leur donne des démangeaisons aux testicules: ils se grattent alors contre les arbres et s'écrasent les testicules» mais L. Liger lie le phénomène à la violence du rut dont les chasseurs disent: «Les gros sangliers à partir de quatre-vingt à quatre-vingt dix kilos, ils peuvent plus monter les femelles. Alors là ça les rend cabourds, ils deviennent complètement fous!». Rappelons que le calendrier de la chasse coïncide avec celui du rut: cf. les tableaux de R. Marienstras (1981: 54 et 61) établis à partir des principaux traités du Moyen Âge et de Renaissance, K. Snethlage (1978: 80,82), *Connaissance de la chasse* (n° 56, déc, 1980:26).

6. Cf. L. Liger (1740 II:560). Ambroise Paré, dans *Le livre des animaux...*, chap. XVI, mentionne déjà le phénomène: «Le sanglier et le cerf, lorsqu'ils sont en rut, et qu'on les a mis au saloir longtemps auparavant, après les avoir fait cuire s'endurcissent et enflent si fort dans le pot qu'icelui n'étant qu'à demi plein s'enfuit par dessus, jetant une écume de mauvaise odeur de sorte qu'à peine on en peut manger». De même Fusi (*Le Franc archer* 1619: 774, cité in Rolland VII: 171-172): «La chair du porc sauvage ruie dans le saloir en la saison que les bestes de son espèce tombent en ruit: elle rentre en fermentation». Cette extraordinaire sensibilité est à rattacher à l'influence de la lune sur la chair de sanglier dont traite, au V^e siècle, Macrobie (*Les Saturnales*, VII, 16).

7. La saignée est présente dans tous les types de chasse. Le terme de vénerie qui la désigne, "servir", est même vulgarisé par les revues cynégétiques (*Connaissance de la chasse*, 56, déc. 1980). Elle apparaît comme une variante euphémique du corps à corps qui caractérisait les chasses anciennes (cf. J. Aymard 1951: 310-317; A. Schnapp 1980 et A. Schnapp-Gourbeillon 1981:138) et que certains veneurs affectionnent encore au XIX^e siècle (cf. P. Joigneaux s.d., II: 1070). Quant aux effets d'une longue course sur le sang et la viande, les avis sont partagés. Ch. Estienne et J. Liébault (1676:374) et L. Liger (1740:560) trouvent les bêtes forcées meilleures «pour le goût et la santé, pourvu qu'on leur ait coupé les suites ou testicules qui corromproient toute la chair en peu de temps». Un partage social des techniques et des usages semble avéré en Bourgogne à en croire ce dialogue (H. Vincenot: 365): « - Monsieur le Marquis, dis-je, on m'a rapporté que les bêtes forcées ont une viande immangeable? - C'est exact, répondit le marquis. Du temps de mon grand-père on n'y touchait jamais [...] - Alors, Monsieur le Marquis, laissez-moi préférer les attaques courtes, menées lentement qui tuent la bête reposée et nous donnent en plus des joies de la chasse celles de la table».

8. Pour rendre consommable la "sauvagine", on peut soit tremper l'animal dans l'eau courante, soit l'exposer à l'air ou encore l'enfouir dans la terre comme le signale Y. Verdier (1979:36). Mais dans ces deux derniers cas l'élément pertinent est le refroidissement, terre glacée et air gelé effaçant l'odeur et le goût sauvages. Selon nos informateurs, la congélation affecte sensiblement le goût du gibier.

9. Les plus classiques traités de chasse (Modus 1354-1376; G. Phoebus 1391; J. du Fouilloux 1561) détaillent ce dépeçage. Notre référence constante est G. Phébus, modèle partout imité (cf. R. Marienstras 1981 et *La chasse au Moyen Age* 1980) dont plusieurs chasseurs paysans nous ont cité le nom avec déférence. Dans son chapitre *Si devise comment on doit desfer le sanglier* il insiste sur la localisation des coutumes qu'il décrit "en Gascoigne et en Languedoc" tout en mentionnant, avec la plus grande tolérance, des manières normandes et française. Sa critique de l'usage de certains viscères porte donc sur des coutumes - sans doute socialement inférieures - situées dans ses propres pays de Foix et de Béarn.

10. *Fouailler* le sanglier c'est le soumettre à l'action du feu, le flamber (G. Phébus 1971: 351), d'où le nom que l'on donne à ce repas cuit que les chiens doivent prendre "quant on est revenu à l'ostel" par opposition à la "cuiquée du cerf" ainsi nommée car le repas, cru cette fois-ci, est consommé sur place, sur la peau - le cuir - du cerf. On appelle ça "faire la nappe", nous précise un piqueur de chasse à courre.

11. Les meutes aristocratiques sont souvent nourries aujourd'hui de résidus de boucherie mais le régime du chien de la chasse paysanne est nettement végétarien. Depuis Xénophon (*L'art de la chasse*, chap. III, IV, VII), les traités consacrent aux chiens de très riches pages: G. Phébus d'abord (éd. Tilander: 106-137) puis J. du Fouilloux qui insiste dans sa *Venerie* (19-51) sur leur alimentation: "le sang et la chair les échauffent", la meilleure nourriture est un pain "tiers froment, tiers orge et tiers seigle". On retrouve la même pratique en Bourgogne vers 1930 (cf. H. Vincenot 1982: 50-51) où, les jours de chasse, on ajoute à la "grosse soupe" quelques "beursandes", ou grattons de porc, pour les réchauffer.

12. En relation inverse au degré de sauvagerie que l'on assigne à chaque animal sont, on l'a vu, le *fouaill* du sanglier et la curée du cerf. Cela est aussi vrai pour le loup. Voici ce qu'écrit à ce sujet G. Phébus [éd. Tilander 1971: 241]: «Et quand le lou est mort, il doit fere le droit aux chienz en tieu manière. Premièrement, il doit fere le lou bien fouler et tirier a ses chienz, après il doit fendre tout au long et vuider tout quant qui est dedanz et bien laver. Puis doit mettre dedanz le ventre du lou de la char cuite ou fourmaige. Et doit avoir une ou deux brebiz ou chievres et les fere decouper dedanz avec assez de pain, et doit illec fere mengier ses chienz». Le pain, le fromage, le mouton, produits emblématiques de la maison domesticatrice, ne sont-ils pas les antidotes parfaits d'une sauvagerie dont le loup menace plus encore le chien du fait de leur proximité? On comprend mieux alors que certains chasseurs aillent jusqu'à les nourrir de cette "pâtée de cochon" dont l'une des propriétés magiques est de restituer aux hommes métamorphosés en loup-garou leur figure humaine (cf. C. Fabre-Vassas 1982: 163).

13. Le bon chien de chasse doit donc réaliser un équilibre entre plusieurs "natures". Xénophon (éd. 1970, chap. IV) y prêtait attention: «Pour la couleur ils ne doivent pas être entièrement ni fauves, ni noirs, ni blancs: ce n'est pas une marque de bonne race; au contraire la couleur uniforme indique la sauvagerie. Il

faut que les fauves et les noirs aient des poils blancs qui fleurissent autour de la face, et les blancs du poil roux». Subtil dosage donc qui se double de sa position d'intermédiaire entre le sanglier et l'homme. Qu'on le définisse d'un point de vue ou de l'autre et son nom changera; Blaireau, Fox, pour le chien que l'on ensauvage (H. Vincenot 1982: 367) prennent la suite des Phlégon (Brûlant) Hyleus (Forestier) Hubris (Violence), Oïnas (Vineux), Tyrbas (Troubleur)... dont Xénophon lance la mode. Mais de l'homme aussi il doit avoir le caractère et la ressemblance. La chienne d'un chasseur nommé Tremblot pourra alors être appelée La Tremblotte (H. Vincenot 1982: 20). Sur l'onomastique canine cf. Cl. Lévi-Strauss (1962: 272-273 et D. Chevallier 1979: 264-265).

14. Cf. L. Liger (1740 II: 56) et N. Chomel (1741 II: 252). A la suite de l'ouvrage fondateur de Ch. Estienne (1676: 374) les *Maisons rustiques* reprennent ces recettes de virilité où le fiel, l'urine et les testicules se combinent, elles les présentent parfois comme autant de "secrets" (M. Agustin 1624). Dans d'autres sociétés c'est l'ensemble des viscères et du sang qui, consommés crus, nourrissent et rétablissent la puissance sexuelle, en particulier des vieillards (E. Lot-Falck 1953:191).

15. Le lien entre testicules et reins est clairement explicité. «J'ai les reins vidés, je ne peux plus semer d'enfants» s'exclame un vieillard dans *Alexis Zorba* (N. Kazantzaki 1980:69). En Espagne où les valeurs de la virilité et de l'honneur se confondent métaphoriquement, les attributs sexuels servent d'assise aux qualités physiques et morales. *Tener cojones, tener riñones, tener hígados*, c'est être valeureux dans tous les sens du terme (Cela 1978 I, s.v. *glandula*: 154-155; s.v. *hígados*: 159-161; s.v. *riñones*: 192-197).

16. L'ouvrage de H. Vincenot *La billebaude*, que nous avons déjà plusieurs fois cité, en dehors de son côté passéiste et même franchement réactionnaire, offre un intéressant aperçu de l'initiation d'un chasseur de sanglier. Lorsque le jeune garçon sert et châtré son premier sanglier c'est au terme d'une série d'épreuves cynégétiques se déroulant sous l'autorité d'un ancien.

17. A Rio de Onor (selon J. Dias 1953: 488-492), le partage du sanglier et la consommation des meilleurs morceaux sont déterminés par la vision de la bête non châtrée. Les éléments comparatifs manquent pour l'Europe mais E. Lot-Falck a rencontré en Sibérie les mêmes "joutes de vitesse" entre "les témoins passifs" pour arriver au plus tôt auprès du gibier. Cette vision a, de plus, une portée initiatique qui renvoie au rôle privilégié de la vue dans tout apprentissage (Y. Verdier 1979: 57-61). Le jeune chasseur est en effet d'abord tenu à l'écart de la castration, voire, au tout début, de la chasse même: «Je sentais bien que je venais de côtoyer un monde merveilleux mais sans pouvoir y pénétrer. Tout c'était passé en dehors de ma vue (H. Vincenot 1982:26)».

18. La "sauce rousse", se fait un peu partout en Languedoc avec des variantes locales. En Bourgogne elle prend le nom de *gruillotte* et on lui ajoute la *saignette*, le sang accumulé dans le thorax du sanglier (H. Vincenot 1982:45); elle est toujours consommée entre chasseurs. Même chose dans le Châtillonnais où Y. Verdier (1976:132) note le parallélisme entre ce plat rituel et la «*gruotte* du cochon, seul plat en sauce de toute la cuisine du cochon, sauce où domine le goût du sang presque cru». Cochon domestique et sanglier se rencontrent dans ce plat charnière. Mais si la "sauce rousse", réalisée avec les abats du sanglier, offre le *ferum* sous une forme euphémisée, la *gruotte* du cochon inversement est destinée à l'exalter, en même temps qu'à l'expulser définitivement. Lorsqu'on ne pratique pas cette consommation rituelle, les divers organes se fondent dans des

préparations qui "annihilent leurs propriétés" (R. Bonnain 1981: 216). On comprend mieux alors les termes qui un peu partout désignent ce plat: "sauce de pire" en Angoumois et Saintonge (A. Cadet 1976: 103); "fricassée enragée" en Dombes (Ph. Marchenay 1976:120).

Bibliographie

- Agustin, M. 1624. *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril*. Madrid.
- Alcover, A. & S. Moll. 1977. *Diccionari Català-Valencià-Balear*. Barcelone-Palma.
- Aristote. 1964-1969. *Histoire des animaux*, I-X. Paris. Les Belles Lettres.
- Aymard, J. 1951. *Les chasses romaines, des origines à la fin du siècle des Antonins*. Paris: De Boccard.
- Bonnain, R. 1981. "Le pèle-porc dans les Baronnie", en *Les Baronnie des Pyrénées*, t. I: *Maisons, mode de vie, société*, sous la direction de I. Chiva & J. Goy, pp. 195-220. Paris: EHESS.
- Bourdieu, P. 1982. Les rites comme actes d'institution. *Actes de la recherche en sciences sociales*, 43: 58-63.
- Bromberger, Ch. et al. 1980-81. Les paysans varois et leurs collines. *Forêt méditerranéenne*, 2, 2: 193-200; 3,1 (1): 46-56.
- Cadet, A. 1976. Abattage du porc, cuisine, repas, en Angoumois et Saintonge. *Le porc domestique*: 100-107.
- Cela, C.J. 1978. *Diccionario secreto*, I: *Series coleo y afines*. Madrid: Alfaguara.
- Chevallier, D. 1979. *L'homme, le porc, l'abeille et le chien; la relation homme-animal dans une région du haut-Diois*. Lyon: Université de Lyon, thèse de 3e cycle.
- Chomel, N. 1741. *Dictionnaire œconomique, contenant l'art de faire valoir les terres...* Commercys.
- Cressot, J. 1973. *Le pain au lièvre*. Paris: Stock.
- Dias, J. 1953. *Rio de Onor, comunitarismo agro-pastoril*. Porto: Instituto de alta cultura-Centro de estudos de etnologia peninsular.
- Durand-Tulou, A. 1976. L'élevage du porc et la charcuterie dans la zone montagneuse du Gard au début du XXe siècle. *Le porc domestique*: 88-89.
- Estienne, Ch. & J. Liebault. 1676. *L'agriculture et la maison rustique*. Rouen: Chez Jacques Besonge.

- Fabre-Vassas, Cl. 1982. L'enfant, le four et le cochon. *Le Monde alpin et rhodanien*, 1-4: 155-178.
- — 1983. Le charme de la syrinx. *L'Homme* 23,3.
- Fouilloux, J. du 1973. *La vénerie*. Limoges: A. Ardant.
- Izard, M. & P. Smith (sous la direction de) 1979. *La fonction symbolique, essais d'anthropologie*. Paris: Gallimard.
- Joigneaux, P. 1860. *Le livre de la ferme et des maisons de campagne*. Paris: Delagrave et Masson.
- Kazantzaki, N. 1980. *Alexis Zorba*. Paris: Plon.
- La chasse au Moyen Age*. 1980. *Actes du colloque de Nice*. Paris: Les Belles Lettres.
- L'homme et l'animal*. 1975. *Premier colloque d'ethnozoologie*. Paris: Institut international d'ethnoscience-Museum d'histoire naturelle.
- Lévi-Strauss, Cl. 1962. *La pensée sauvage*. Paris: Plon.
- — 1971. *L'homme nu*. Paris: Plon.
- Liger, Le sieur L. 1740. *La nouvelle maison rustique ou économie rurale, pratique et générale*. Paris: Chez Durand.
- Lot-Falck, E. 1953. *Les rites de chasse chez les peuples sibériens*. Paris: Gallimard.
- Macrobe. 1875. *Les saturnales*. Paris: Firmin Didot.
- Marchenay, Ph. 1976. Le porc en Dombes (Ain). Élevage, sacrifice et charcuterie. *Le porc domestique*: 116-125.
- Marienstrass, R. 1981. "La forêt, le sauvage et le sacré. Etude sur *A treatise of the Lawes of the forest* de John Manwood" in *Le proche et le lointain, sur Shakespeare, le drame élizabéthain et l'idéologie anglaise aux XVI^e et XVII^e siècles*: 23-63 Paris: Ed. de Minuit.
- Marquet, L. 1977. *Origine d'un type carnavalesque: le Vèheu de Malmedy*. Bruxelles: Commission royale belge de folklore.
- Mistral, F. 1878. *Lou Tresor dou Felibrige ou Dictionnaire Provençal-Français*. Paris: Delagrave.
- Modus. 1973. *Le livre de chasse du Roy Modus* (éd. de G. Tilander). Limoges: A. Ardant.
- Nauton, P. 1964. *Atlas linguistique et ethnographique du Massif central*. Paris: CNRS.
- Oppien de Syrie. 1877. "Les cynégétiques" in *La pêche et la chasse dans l'Antiquité*: 139-231 Paris: E.J. Bourquin, La Maison rustique.
- Paré, A. 1964. "Le livre des animaux et de l'excellence de l'homme" in *Des monstres, des prodiges, des voyages*. Paris: Livre club du libraire.

- Phébus, G. Comte de Foix. 1971. *Livre de chasse*. Karlshamn; G. Tilander, *Cynegetica* 13.
- — 1978. *Le livre de la chasse*. Paris: Seghers.
- Rolland, E. 1877. *Faune populaire de la France; noms vulgaires, dictons, proverbes, légendes, contes et superstitions*. Paris: Maisonneuve.
- Schnapp, A. 1979. Images et programme: les figurations archaïques de la chasse au sanglier. *Revue archéologique* 2: 195-218.
- Schnapp-Gourbeillon, A. 1981. *Lions, héros, masques*. Paris: Maspero.
- Scipion, M. 1978. *Le clos du roi*. Paris: Seghers.
- Séguy, J. 1958. *Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne*. Paris: CNRS.
- Serres, O. de 1600. *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Paris: Jamet Métayer impr. du Roy.
- Snethlage, K. 1978. *Le sanglier, histoire naturelle et chasse*. Metz: Le Lorrain.
- Tassoni, G. 1963. "Usanze venatorie nel Mantovano", in *Il mondo agrario tradizionale, I° convegno di studi sul folklore padano*, pp. 339-357. Modena.
- Thiebaux, M. 1969. The mouth of the boar as a symbol in medieval literature. *Romance Philology* 23, 3: 281-299.
- Verdier, Y. 1976. Un temps de cochon. *Le porc domestique*: 130-139.
- — 1979. *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard.
- Vincenot, H. 1982. *La billebaude*. Paris: Gallimard.
- Violant I Simorra, R. 1979. "La caça i la pesca al Pallars", in *Obra oberta*, pp. 89-108 Barcelone: Alta Fulla.
- Xénophon. 1970. *L'art de la chasse*. Paris: Les Belles Lettres.