

Un exemple de pomme...

Autor(en): **Vauthier, Bernard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **38 (2011)**

Heft 150

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1044844>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

UN EXEMPLE DE POMME...

Bernard Vauthier, Patrimoine fruitier de Suisse Romande

Appellation **BARBELINE, Barbale, Barbeine, Barbeline**

Un manuscrit conservé à Sion, dicté vers 1420 par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie, mentionne une recette de purée de lait d'amandes et pomme Barberine. On peut lire Barbeline puisque le « r » et le « l » se valent dans nos patois. En 1901, on dit *Barbaleina* à Lens, *Barbéléna* à Sembrancher et Vollèges, *Barbeain* à Aven (Conthey), *Barbéna* à Lourtier et *Barbalin.n* ailleurs en Valais, ainsi que *Barbèleina* dans la Broye. Actuellement, on prononce *Barbeline* à Vollèges et au Châble, ainsi que *Barbéne* à Fontenelle (Bagnes). Au Tessin, une petite pomme jaune nuancée de rouge se nomme *Barblenia* à Moghegno (Val Maggia). Ces appellations et leurs variantes paraissent dériver de « Barbarie », ancien nom du Maghreb et des contrées non romanisées de l'Est, utilisé par métaphore pour signaler une origine lointaine. En France, *Barbarie* et *Barberiot* sont justement des noms de pommes vers 1600 et aux XIXe-XXe siècles.

La forme « Barbeine » a perdu son « l » primitif. Cette évolution, qui concerne aussi la lettre « v », est particulière aux patois du Valais central. Les appellations *Grandeë*, *Odze* (pommes), *Canéet*, *Sâë* (poires) et *Nin.nzerache* (prune) en témoignent également.

Pomme **BARBEINE, BARBELEUNA ou BARBOUTÈNE**

A Isérables et Nendaz, ce fruit était cuit au four sous forme de papette, entier et sans ingrédient. A Nendaz, il était incorporé entier à la potée, rejoignant la viande, le chou et les pommes de terre. Sitôt passée la Toussaint, date des dernières récoltes, les gamins lançaient des bâtons dans les branches pour le faire tomber.

A Isérables, on dit *Barbeine* ou *Barbeigne* actuellement et *Barbéna* en 1901. A Nendaz, on dit *Barboutène* ou *Barboutëna* actuellement, en français ou en patois, *Barbelën* ou *Barbouténa* en 1960 et *Barbouteune* vers 1900. La présence d'un « t » s'explique par l'influence du verbe « barboter », cuire à gros bouillon. Au Val-d'Aoste, on dit *Barbeleuna* pour un fruit parfaitement identique. C'est donc à cette variété qu'on peut vraisemblablement assimiler la pomme *Barberine* de 1420 devenue *Barbeline*.

Fruit de grosseur moyenne (diam. 53-74 mm), ventru vers le bas, vaguement et irrégulièrement côtelé.

Pédoncule de 6 à 11 mm, élargi à la fracture, contenu dans une fosse largement évasée, voilée de liège fauve un peu squameux dont un rayon au moins débordé (parfois jusqu'à l'œil).

Œil clos, à sépales déjetés, inscrit dans une dépression étroite, nette, côtelée ou parfois perlée.

Peau vert pâle, laiteuse, luisante, hâlée de rouge vineux avec des lenticelles claires à l'insolation et parsemée de points liégeux, rugueux à l'ombre. La tache colorée, peu étendue, est homogène et estompée ou rarement fragmentée au bord.

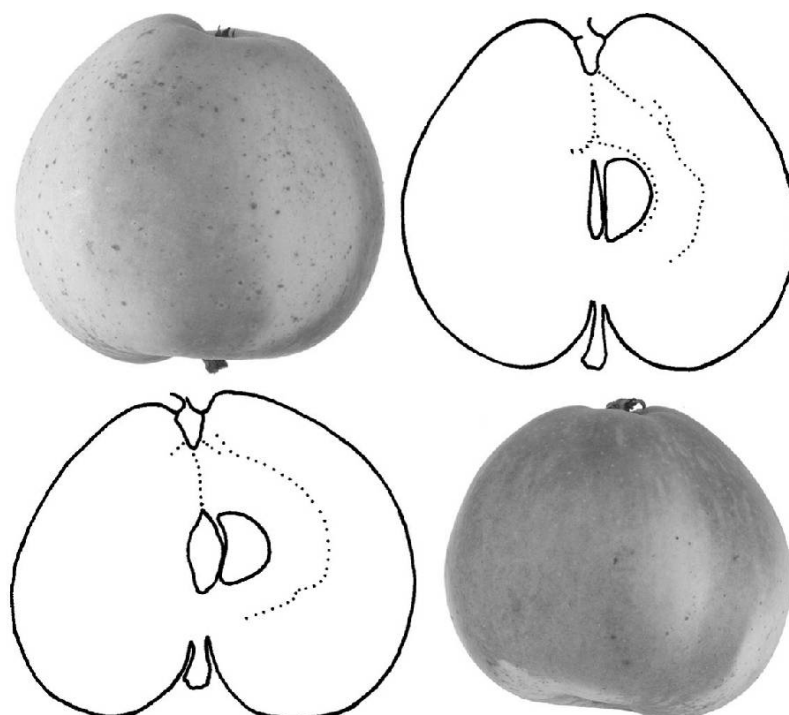
Chair blanc jaunâtre, ferme, non croquante, grossière, juteuse, peu sucrée, douce, fade et inodore.

Pépins fertiles peu nombreux (1-6), les autres avortés. Les membranes carpelaires sont faiblement craquelées et feutrées. Les loges sont parfois au nombre de quatre. La cavité axiale est bien développée et ajourée inférieurement ou plus exiguë et fermée. **Conservation** jusqu'au début de juin.

Echantillons prélevés chez Robert Fort à Isérables, sur de gros et vieux arbres chez Alexandre Bornet et Jean-Louis Follonier entre Haute-Nendaz et Sornard, chez Fernand Michelet et Gabriel Délèze à Haute-Nendaz. Identité confirmée par Frédéric Bondaz de Saint-Christophe (Val-d'Aoste).

Pomme BARBELINE

Jusqu'en 2002 à Etiez (Vollèges), cette pomme allongée, dépourvue de couleur secondaire, aigre, est pressurée pour le cidre ou conservée dans le regain où elle vire au jaune.



Pomme *Barbeine*
d'Isérables.

Illustration. B. Vauthier