

# Désignations gasconnes et catalanes du pancréas

Autor(en): **Fossat, Jean-Louis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **30 (1966)**

Heft 117-118

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-399372>

## **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.

## DÉSIGNATIONS GASCONNES ET CATALANES DU PANCRÉAS

Sous ce titre, nous présentons en fait un essai de démarcation des désignations du mésentère et du pancréas, à partir de la carte pancréas de l'ALG et de nos investigations personnelles.

§ 1. En marge de nos enquêtes aujourd'hui terminées sur la terminologie de la boucherie en Gascogne, nous avons été amené à entreprendre des recherches similaires en domaine catalan occidental et oriental. Le point de départ de cette brève communication est la confrontation de désignations catalanes du pancréas et des matériaux gascons.

A San-Feliu-de-Guixols (Gerona) point *ALC-54*, le pancréas, — et rien d'autre —, est désigné : *el fetge blanc*. Or c'est un fait très connu que par « foie blanc », on entend de façon à peu près constante, non le pancréas mais le poumon des animaux de boucherie, dans les langues romanes, et notamment en occitan et ibéro-roman<sup>1</sup>. On a pu observer en domaine gascon un transfert sémantique du même ordre.

A Viella, en Val d'Aran (Lerida) point *ALC-3*, *era rosta lavadora* est la désignation du pancréas. Or nos enquêtes nous ont permis d'établir que le type gascon *roste* est la désignation très habituelle du « diaphragme » de porc et des animaux de boucherie, dans les départements de la Haute-Garonne et du Gers limitrophe. C'est à première vue un cas relativement simple de polysémie à partir du type enveloppe *RAUSTA*, susceptible de recouvrir des signifiés variés, allant de la tranche de pain grillé à la soupe des mariés dans tout l'ouest du domaine gascon, en passant par la longe de porc.

1. Sanz Egaña : *La Inspección Veterinaria en los mataderos, mercados y vaquerías*, 6<sup>e</sup> édition, Biblioteca de la Revista Veterinaria de España, Barcelona, 1955, p. 28 : molleja de vientre, de pala = « páncreas » ; et Sanz Egaña : *La matanza familiar*, Madrid, 1961, p. 23 : asadura blanca = « poumon ».

§ 2. On est en droit d'exiger de l'enquêteur non spécialisé dans les études catalanes des précisions sur ses sources et sa méthode d'investigation. Ayant commencé à enquêter à l'aide d'un atlas anatomique composé de quatre fascicules de planches, partiellement composé par Jean Belgarric, vétérinaire inspecteur, nous avons très vite éprouvé les insuffisances de cette méthode nécessaire, et avons contrôlé les nombreux points en litige par de fréquentes manipulations sur le terrain. M. le vétérinaire Alberto Vidal Nadal m'a largement facilité l'accès des abattoirs de San-Feliu-de-Guixols, où j'ai passé le plus clair de mon temps, en août 1963, en compagnie de mon ami Juan Ramio, « matarife del matadero municipal ».

§ 3. Concernant les matériaux gascons recueillis et cités, un point capital est à préciser avec toute la netteté possible : il est tout à fait évident que nous n'avons pas voulu refaire une carte de l'*ALG*, pour la grossir de bases lexicales qui auraient échappé à la vigilance de notre collègue et ami Ravier, enquêteur de l'*ALG*. Nous avons été conduit à poser à des gens de métier, c'est à dire à un groupe social bien dessiné, utilisateur d'un code technique précis, des questions posées à des non-professionnels au cours des enquêtes complémentaires de l'*ALG*. On ne s'étonnera donc pas de la différence des constats correspondant à une différence fondamentale de statut ; la confrontation des deux bilans peut présenter un intérêt ; les confondre serait à coup sûr un contre-sens linguistique.

§ 4. Ceci posé, nous distinguerons trois cas correspondant à trois degrés de détermination :

1) Les désignations recueillies reposent sur des erreurs de parole : il s'agit de matériaux à ne pas prendre en compte.

2) Les désignations possibles : il s'agit de matériaux très hétéroclites, en voie de dépouillement, incomplètement déterminés, pour des raisons variées.

3) Les désignations sont nettement déterminées. Si l'on peut éprouver quelque difficulté à faire nommer le pancréas dans le registre commun, il n'en est plus de même dans le registre technique, où le pancréas a le plus souvent un statut propre.

## DÉTERMINATION OBJECTIVE.

I. — *Les désignations reposent sur des erreurs de détermination.*

Le gascon *écherle*, EX + CIRCULU, désigne pour la totalité des informateurs techniciens du sud-est des Landes, le mésentère, et jamais le pancréas ; mais certaines explications des informateurs non-professionnels pourraient un moment laisser croire qu'il s'agit du pancréas, dont l'extrémité droite, très allongée, « s'engage entre les deux lames de mésentère et croise en partie les circonvolutions du côlon » (Montané et Bourdelle : *Anatomie régionale des animaux domestiques*, t. II, p. 277 ; p. 296-297 et fig. 208). C'est la *décercle* de la Basse-Normandie, et vraisemblablement l'*entreceercle* du Ménagier de Paris (1393), 11-125.

Correspondant à des formations du type inter vitalia, inter viscera, le gascon *entrébiu* est la désignation constante du mésentère proprement dit, mais peut, même pour un technicien, envelopper le pancréas, s'il n'a pas de statut propre. Comme désignation du diaphragme, dans le secteur béarnais, selon J. J. Cazaurang, on hésite à le classer dans les transferts sémantiques possibles ou les erreurs de détermination. Considérés comme deux cloisons, le mésentère et la portion charnue périphérique du diaphragme peuvent présenter des interférences, facilitées par l'identité du premier élément entre — dont la valeur lexicale a été mise en évidence par Yakov Malkiel : *Studies in the reconstruction of hispano-latin word families*, 1054, p. 162, et p. 129, où ptg. *entretinho* est défini comme mésentère. Le champ sémantique du préfixe inter —, est assez mouvant pour que les types gascon *entrébiu*, ibéro-roman *entrealma*, soient réductibles à une seule signification précise.

*Frèso*, défini comme pancréas, est une erreur banale commise par un informateur non spécialiste qui aura confondu deux parties voisines, mais ne saurait en aucun cas rentrer dans le bilan des désignations techniques ; pour les gens de la profession, le type fraise désigne soit le mésentère seul, soit le plus souvent le mésentère et l'intestin grêle.

La confrontation des données communes et des données fournies par les techniciens permet d'écarter de façon décisive ces matériaux de la carte des dénominations techniques du pancréas des animaux de boucherie.

## II. — *Les désignations dont la détermination reste à faire.*

La question « pancréas », posée de manière indirecte, déclenche souvent des réponses hétéroclites dont il convient de se méfier.

C'est le cas des types *frange*, *ribans*, formations descriptives enveloppantes, désignant des grappes de glandes, et peut-être même le pancréas de la volaille, tout compte fait : mais ceci reste à déterminer<sup>1</sup>.

Le type *soubiu*, à Sabres, point 674 *ALG*, signifiant très généralement « haie » dans le registre commun, est donné à deux reprises avec la signification de pancréas par des techniciens ; mais la collision possible avec *entrébiu* désignant le mésentère, rend cette désignation douteuse ; d'autre part, mes informateurs rapportent sur ce point le témoignage de sujets décédés ; dans ce cas seul le hasard d'investigations complémentaires peut laisser l'espoir d'une détermination plus sûre. Cette base *soubiu*, pourrait désigner tout autant que le pancréas, le mésentère ou le diaphragme ; parmi ces trois solutions possibles, il est probable que la langue a fait un choix aléatoire ; mais rien, dans l'état actuel de notre information, ne nous permet de nous prononcer pour telle solution plutôt que pour telle autre.

## III. — *Désignations déterminées avec certitude, fondées sur des constatations ayant donné des résultats à peu près constants.*

### A) *Le pancréas est une excroissance charnue.*

C'est la première caractéristique retenue pour une série de désignations techniques. Le type *carnissou* est général dans le secteur de Toulouse, avec le sens précis de pancréas de bœuf, accommodé en grillade avec une persillade ; c'est le régal des tueurs et des bouchers. L'utilisation culinaire du pancréas le fait très généralement confondre, dans une vaste aire sud-est de notre domaine, avec le thymus sous le terme enveloppe de *brillos*, *brinlos*, *brilhos*, désignation très largement diffusée en Gascogne, Languedoc et Provence, des « ris de veau et d'agneau », vrais ou faux ris. *Brillos* et ses variantes, désignant de façon générale le thymus, est

1. Jean Séguy observe que le pancréas des volailles, des oies et des canards notamment, se présente effectivement sous cette forme : d'où les formations descriptives de ce type, ne faisant que répéter le contenu de la question.

absent de *FEW* I, 524 ; pourtant la phonétique (-ll-, -nl-, -lh-) et la sémantique (bride) militent fortement en faveur d'un emprunt au m. h. a. BRIDEL ; nos collègues Allières et Soutou sont enclins, comme nous-même, à défendre l'hypothèse d'un rattachement provisoire de *brillos* à un étymon BRIDULA, malgré l'absence d'attestations anciennes. L'étymologie n'étant pas notre propos immédiat, nous nous en tiendrons à cette proposition.

La tendance à la mononymie du thymus et du pancréas, est le fait essentiel mis en relief par la carte *ALG* du pancréas ; mais cette confusion très bien tolérée dans le registre commun, paraît avoir provoqué des réactions de défense dans le registre technique, où la mononymie, dans ce cas précis, est difficilement pensable ; comme serait difficilement pensable, pour un professionnel, la confusion de la trachée-artère et de l'œsophage, du mésentère et de l'épiploon. C'est un fait reconnu, grâce aux atlas, que de telles confusions sont fréquentes dans la « parole ». A cette première raison technique s'ajoute un facteur commercial déterminant : le thymus, denrée noble, et le pancréas, denrée vile, sont suffisamment différenciés par leur prix pour l'être dans la nomenclature.

On ne tient ici aucun compte de confusions accidentelles : telle vieille cuisinière toulousaine appelait *carnissou* ce qui en fait, à Toulouse, est *gautissou*, c'est-à-dire la face interne de la joue de bœuf (ptérygoïdien interne des anatomistes). Ailleurs isolément, *carnissou* semble bien désigner les ganglions mésentériques dont les clients sont très friands, alors que le pancréas n'est même pas connu. Le français régional de Lourdes *carنالos*, ne désigne rien d'autre que les ganglions mésentériques, mais ici de façon très constante<sup>1</sup>. Il importe davantage d'observer que la même base, en français technique de Paris, désigne les piliers du diaphragme, excroissance charnue prélevée sur la carcasse par les tueurs (fr. technique *carnat*).

*Era rosta lavadora, era rosta d'et brente*, désigne à Viella et Escunau (Val d'Aran), pour la totalité des informateurs, le pancréas du porc que les femmes font griller, après avoir lavé le ventre à la rivière. On a déjà noté que *rosta* est en Gascogne toulousaine une désignation très fréquente du diaphragme, grillade de choix. La désignation aranaise a pour correspondant exact en gascon pyrénéen de la vallée du Louron, *era carnéta d'et brente*, désignation périphrastique du pancréas de porc. *Basence*, terme

1. Ce fait a été contrôlé par Jean Poisson, vétérinaire inspecteur, à Lourdes.

enveloppe désignant toute excroissance, était un mot possible, et a pu prendre sporadiquement la valeur spécifique de pancréas du porc (Labrit, Landes, point 664 S/*ALG*).

De même *béquet* est assez extensif pour désigner selon les endroits le pancréas, le diaphragme et ses piliers, le lobule du foie faisant excroissance (lobule de Spigel) le sternum, la crosse de gigot, et, à Marseille, les hauts de côtelettes.

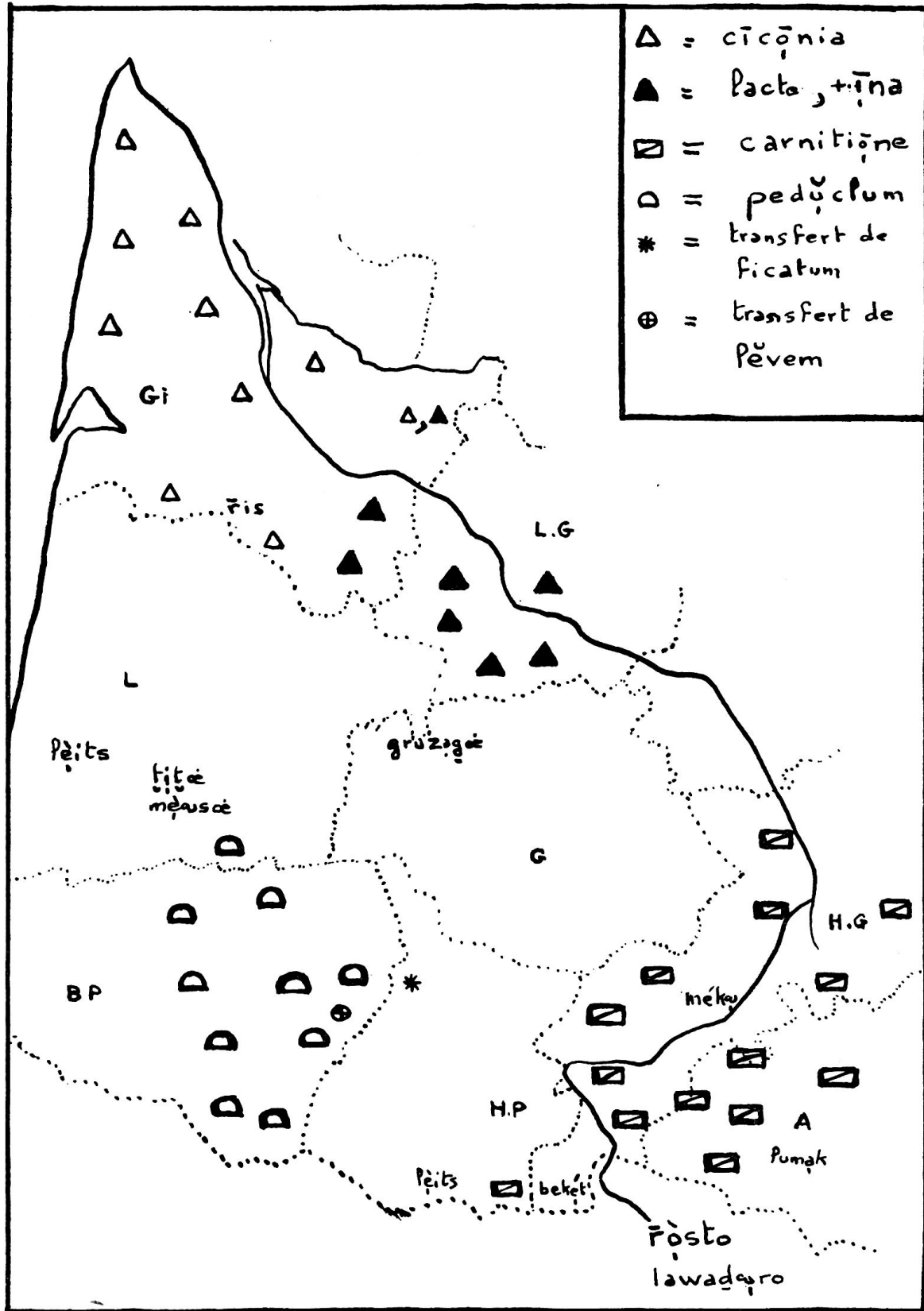
*Mécoû*, comme désignation concurrente de *carnissou*, à Montesquieu-Volvestre, est en relation avec une vaste aire sud-orientale du domaine gascon où *mèko* désigne de façon constante les caroncules du dindon (cf. *ALG-IV*).

B) *Le pancréas est une glande à sécrétion externe.*

A cet aspect, lié à la fonction de l'organe, se rattachent un certain nombre de formations métaphoriques transparentes, rattachées dans les langues romanes à la base *LACTE*.

Le type *leitine* est très courant en secteur marmandais, bazadais et Entre-deux-Mers, où il désigne le pancréas, en concurrence avec le type bordelais et médocain *chigogne*, cigogne. Cette base *LACTE*, ici étoffée par le suffixe technique *-ina*, très productif dans la terminologie de la boucherie, est apte à désigner tantôt le thymus, tantôt le pancréas, en gascon comme en catalan où *lletolera/lletolera* est ambivalent ; c'est d'ailleurs un fait très général (fr. technique fagoue ; anglais technique sweatbread).

Le type gascon *las leits*, avec ses dérivés, recouvre de façon générale les glandes en grappe à sécrétion externe : le thymus ; les glandes parotide et sous-maxillaire ; le pancréas ; les ganglions mésentériques ; les mammaires ; les capsules surrénales, parfois, rarement isolées ; les testicules même, s'ils n'ont pas leur statut spécial ; en un mot des « abats blancs », caractérisés par leur ressemblance morphologique et leur sécrétion « laiteuse ». Ce fait reçoit confirmation par la dénomination du pancréas du type *grusague*, fournie par l'*ALG* au point 667 NO, Parleboscq ; *grusague*, avec ses variantes, est la désignation des Russules, dont une espèce, *Russula delica*, ne se distingue pas extérieurement des Lactaires, selon l'interprétation de Jean Séguy. D'autre part, le rapprochement de ce type avec grue de veau défini par du Cange « mesenterium vitulinum » est fort tentant.



Désignations techniques du pancréas en Gascogne.



## DÉTERMINATION LINGUISTIQUE.

A) *Procédés de désignation par animation.*

L'existence de chaînes de formations secondaires métaphoriques par référence à des noms de plantes ou d'animaux, est un fait maintenant connu, établi pour la première fois par notre maître Jean Séguy, dans sa thèse sur *Les noms populaires des plantes dans les Pyrénées Centrales*, Barcelone, 1953. Ainsi on a relevé pour le pancréas un début de « chaîne animale » hétéroclite.

*Lumac*, « l'escargot », dans le canton d'Oust, en Ariège, désigne de façon certaine le pancréas, lorsqu'il ne désigne pas les piliers du diaphragme.

*Pedoulh*, « le pou », désigne spécialement le pancréas du porc en béarnais, mais peut englober les glandes en grappe, par un phénomène de convergence déjà noté.

La *chigogne/cigogne*, à Bordeaux et dans l'aire médocaine, désigne à 99 % des cas le pancréas ; une seule fois, et avec dubitation, l'œsophage ; on ne voit pas clairement ce qu'un oiseau, grue ou cigogne, vient faire ici ; peut-être est-ce une formation facétieuse analogue à celle de pélican, désignant pour les bouchers parisiens les piliers du diaphragme, à rapprocher du type *osseline*, \*AVICELLINA, désignation du diaphragme à Bordeaux et Toulouse ; mais, comme corneille parmi d'autres, cigogne est plus vraisemblablement un factotum choisi au hasard dans une réserve de noms d'oiseaux disponibles pour les cas de détresse lexicale. Il n'est pas à exclure que *chigogne* soit une interprétation secondaire de *gigogne*, mais aucune information ne nous permet d'étayer cette hypothèse.

B) *Faits de polysémie observés.*

L'interférence des dénominations du pancréas et des piliers du diaphragme, autrement dit de l'onglet des bouchers, est systématique. Ceci a pu être observé notamment pour les types *lumac* ; *pedoulh*, *roste* ; *béquet*. Il y a convergence en une même désignation de deux organes allongés et accessoires de la région sous-lombaire ; de plus, par un privilège traditionnel, ces deux pièces, « morceaux du boucher », semblent avoir régulièrement échappé au législateur ; la convergence de ces facteurs suffit à rendre compte de ces faits de polysémie.

C) *Les transferts sémantiques.*

## 1) Du poumon au pancréas.

Pour un landais, *lou hidje blanc* n'a jamais signifié autre chose que le poumon des animaux de boucherie, et du porc, sans contestation possible. Or notre informateur d'Andrest (H.-P.) *hidje blanc* désigne le pancréas adhérent au foie, et surtout pas le poumon.

De la même façon, *el fetge blanc*, à San Feliu-de-Guixols, correspondant, selon les dires de mon informateur, au castillan *higado blanco*, désigne le pancréas, soigneusement distingué du mésentère, *greix de bellana*, et du poumon, *freixura* ; il m'a fallu le voir pour le croire.

Dans des conditions similaires, on observe dans le département du Gers, un polymorphisme *lhèu/courade*, pour la désignation du poumon. Or, en deux points des Basses-Pyrénées, le type *yèu*, au féminin, désigne le pancréas, alors que le type \*CORATA reste affecté à la désignation du poumon.

Selon le témoignage de Simin Palay, *biscor*, à Gan, (B.-P), désignerait le pancréas ; malheureusement, cette indication n'a jamais pu être contrôlée directement sur le terrain ; dans le domaine gascon, *biscor/béscor* a été relevé avec le sens constant de poumon ou de fressure des animaux de boucherie, conformément aux données de l'ALG.

## 2) De la rate au pancréas.

Ces répartitions aléatoires du polymorphisme lexical observées en domaine gascon, ont leur correspondant, semble-t-il, en domaine ibéro-roman, dans les transferts de la rate au pancréas, beaucoup plus spectaculaires que les précédents. La confusion de ces deux organes adhérents à l'épiploon (« toile ») est difficilement imaginable. On a pourtant relevé par compilation les faits suivants :

*Bázu* (bable de Astúrias), désigne le pancréas, alors que le castillan *bázo*, en concurrence avec la formation métaphorique *pajarilla*, est la désignation « normale » de la rate des animaux de boucherie (cf. RDTP, XVII-1961, p. 385).

*Ratilla*, à La Rioja, désignerait le pancréas et non la rate (cf. RDTP, IV-1948, p. 295). Le transfert du type catalan *melsa*, a été relevé dans les mêmes conditions à Almeria, où *mersa* désigne le pancréas (RDTP, XIX-1963, p. 404).

Ce transfert de la rate au pancréas n'a jamais été observé en domaine gascon, où les deux organes sont distingués à 100 % des cas, et où *mèusse*

= pancréas, aboutirait à une situation intolérable. Il arrive cependant que l'opposition se fasse de justesse ; ainsi, à Dax (Landes) on a la situation suivante : *mèusse* = rate ; *tite mèusse* = pancréas. Pour ce même secteur, il ne nous a pas été donné de vérifier l'indication de Simin Palay, selon laquelle, en Chalosse, mon pays natal, *mèusse* et *arnelb* auraient été affectés à la désignation du poumon de veau. En revanche l'*ALG* met en évidence une aire très clairement dessinée, en gascon nord-oriental, où les désignations de la rate et de la moelle osseuse convergent en un type unique *mèusse*, pour des raisons apparemment difficiles à établir.

### 3) De la rate à la moelle.

La carte *ALG* III-731 « medulla ossum », fait apparaître une convergence troublante des désignations de la rate et de la moelle des os, au sud de la Gironde et au nord des Landes, compte non tenu de quelques points isolés. Le tertium comparationis qui n'était pas évident jusqu'à ce jour est très certainement la moelle épinière, medulla spinalis, étroitement associée à la rate dans l'usage culinaire de ce secteur. En même temps qu'on analyse les raisons du transfert du germanique *MILTIA* de rate à moelle, on peut du même coup essayer de faire apparaître les modalités de ce transfert qui a pu s'opérer par les étapes suivantes.

$$\text{Phase I : } \frac{R}{M} = \frac{\textit{mèusse}}{\textit{mèule}} \text{ soit } \frac{R}{\textit{mèusse}} + \frac{M}{\textit{mèule}}$$

A cette étape, l'opposition des continuateurs de *MEDULLA* et *MILTIA* persiste, mais de justesse, car réduite à un seul trait pertinent.

Phase II :  $\frac{R + Ms}{\textit{mèusse}}$  ; c'est l'étape où s'opère la mononymie, dans l'usage culinaire.

$$\text{Phase III : } \frac{R}{\textit{rate}} + \frac{\textit{meusse}}{M}$$

A cette phase, par réaction de défense contre une mononymie fâcheuse, la rate tend à emprunter son nom au français, et *mèusse* est affecté à la désignation de la moelle, medulla spinalis, puis medulla ossum, par réaction en chaîne. Il apparaît clairement que le facteur de cet état de choses est l'usage culinaire, qui, à la phase II, associe la rate, la cervelle et la moelle épinière, dans la sauce du cochon.

Ainsi, les facteurs qui rendent compte de la confusion de la rate et de la moelle, du thymus et du pancréas, ne sont pas tellement différents de ceux qui expliquent la convergence des notions d'« étable », « écurie » en domaine gascon, comme l'observe Jean Séguy en *ALG* II-403 : « Bien souvent, l'âne et le cheval sont logés dans l'étable des vaches, et les notions « étable », « écurie », sont mal distinguées. »<sup>1</sup>.

Jean-Louis FOSSAT.

1. Cet article a été donné en communication au XI<sup>e</sup> Congrès international de Linguistique et Philologie romanes (Madrid, 1-9 septembre 1965).