

## Les appellations gasconnes et basques des céréales les plus usuelles (\*)

Dans son *Entwicklung der Nachtonvokale aus dem Lateinischen ins Altprovençalische*, Hugo Wendel considérait comme savantes les formes en *-i* atone, y compris celles référant aux céréales usuelles comme gasc. *órdi*. A quoi dans sa *Grammaire de l'ancien provençal* J. Anglade objecta, non sans quelque apparence de raison, qu'il était bien difficile de considérer comme purement savante une forme référant à un concept largement répandu dans la mentalité populaire et abondamment attesté dans la langue vulgaire. Est-il possible de surmonter cette embarrassante contradiction qui oppose phonétique et sémantique? La chose n'est pas exclue.

### LA COEXISTENCE DE PLUSIEURS CÉRÉALES ET SES CONSEQUENCES

§ 1.—*Equations naturelles des céréales*: c'est un fait universellement reconnu que la répartition spontanée des céréales (graminées alimentaires, auxquelles on assimile conventionnellement le sarrasin) n'est point le fait du hasard. Elle est essentiellement fonction 1° des données pédologiques; 2° des données météorologiques (précipitations, enneigement, température, exposition, longueur relative des saisons et de l'ensoleillement quotidien, etc.). D'où l'importance des facteurs bien connus que sont l'altitude et la latitude. Dès l'Antiquité Palladius note, par exemple, que les trémois ne réussissent bien qu'en pays froid.

§ 2.—Ceci dit il convient de souligner l'importance, non moins décisive, du facteur humain. L'homme intervient en effet: 1° en sélectionnant les semences; 2° en palliant dans la mesure du possible les effets du climat (p.ex. irrigation); 3° en propageant des espèces hors de leur aire primitive et spontanée (riz de Camargue); 4° en maintenant artificiellement des espèces autrement appelées à disparaître et inconnues à l'état sauvage (tel le maïs); 5° en semant préférentiellement les espèces ou les variétés jugées, à tort ou à raison, comme les plus utiles ou les mieux adaptées.

---

(\*) Nous ne reviendrons pas cependant sur les appellations du maïs, déjà étudiées dans le *Bull. de la Soc. archéol. du Gers*, 1966, p.431 et suiv.

§ 3.—La rigueur du conditionnement géographique de base n'est pas telle que plusieurs céréales usuelles ne puissent coexister en un temps donné et une région donnée. Le fait que l'homme puisse introduire ici ou là des espèces ou des variétés jusqu'alors inédites *in situ* joue dans le même sens. La cohabitation de plusieurs espèces pose des problèmes, dont les effets sont loin d'être négligeables. Plusieurs conséquences sont possibles, qui ne s'excluent pas toujours mutuellement. A savoir la hiérarchisation, la concurrence, la spécialisation, la substitution, etc.

§ 4.—*Coexistence et hiérarchisation*: soit le problème posé par le mythe de l'âge d'or. Examiné à l'échelle de la planète ce thème nous conduit aux remarques suivantes: 1° géographiquement le mythe de l'âge d'or ne surgit qu'au sein des ethnies où le concept de l'or valeur vénale, et singulièrement monnayable, a fait son apparition; 2° historiquement l'or n'est considéré comme tel qu'à partir du moment où d'autres métaux, fer notamment, sont traités métallurgiquement (et non par simple martelage) en concurrence avec lui; antérieurement, dans les ethnies isolées, on ne le trouve valorisé qu'en vertu d'un analogisme mystique, forme de logique très répandue dans les mentalités archaïsantes (ainsi dans les dévotions héliolâtriques); 3° dès l'instant où dans une civilisation plusieurs métaux coexistent, il se manifeste entre eux une hiérarchisation de caractère anthropocentrique; 4° la classification mythique qui distingue âge d'or, âge d'argent, âge d'airain, etc., n'est que le reflet tardif de cette hiérarchie, la transposition, *a posteriori*, d'un concept relativement moderne plaqué *a retro* sur un passé où de telles conceptions étaient peu ou mal précisées.

Le même phénomène se manifeste, par exemple, dans le domaine des matériaux traditionnels de construction et de couverture. Comme nous l'avons montré dans notre étude intitulée *Matériaux traditionnels de couverture et de construction dans le sud-ouest de la France* (Albi, 1969), assimiler sols et matériaux constitue une simplification outrancière de la vérité: le choix n'est pas fonction des conditions naturelles seules, mais de l'éventail des disponibilités locales et des idées, fondées ou non, qu'on se fait des différents matériaux disponibles.

On est donc en droit de poser la règle suivante: *lorsqu'au sein d'une civilisation quelconque il existe plusieurs matériaux apparentables dans les usages, cette coexistence débouche sur une hiérarchisation, dont le terme extrême est l'élimination d'un ou plusieurs matériaux.*

Le phénomène de la hiérarchisation peut aller très loin et deux systèmes hiérarchiques peuvent même s'interférer; c'est ce que nous montrons dans notre travail sur *L'irrationnel dans l'histoire* (Auch, 1969, p. 119 et surtout p.122). Même si les idées qu'on se fait d'une quelconque hiérarchie sont sans fondement rationnel, elles n'en constituent pas moins un facteur historique éventuellement très déterminant.

Les céréales n'ont pas échappé à la règle. Par exemple là où le blé coexiste avec l'orge ou le seigle, il constitue l'espèce noble, la plus appréciée et la plus recherchée, les deux autres espèces étant vouées au rôle de substituts. Quant aux espèces inférieures, elles sont plutôt affectées à la nourriture des animaux. Elles peuvent aussi constituer une manière de sanction ou de punition ou encore répondre à une pénitence volontaire (le thème est très fréquent dans la littérature hagiographique).

§ 5.—D'où des incidences sur la valeur vénale, laquelle n'est pas fonction du travail seul, comme l'a cru Marx après Ricardo, mais de l'ophélimité (utilité finale), comme l'a pressenti Condillac et comme l'a définitivement démontré Vilfredo Pareto. S'il en était autrement, le blé et le seigle, qui exigent sensiblement le même travail, auraient *semper et ubique* la même valeur, ce qui n'est évidemment pas le cas.

Une céréale considérée comme noble est appelée à s'étendre hors de son secteur originel spontané et sa culture est poussée aux extrêmes limites de son aire virtuelle. Elle tient par ailleurs une grande place dans les échanges commerciaux, même à très grand rayon.

Ainsi sur les grands marchés, la bonne céréale chasse la moins bonne: le phénomène inverse se constate souvent au domicile du producteur, surtout du producteur peu aisé: il est fréquent que dans le Béarn traditionnel, on vende le blé, quitte à consommer à la maison du pain de millet, puis du pain de maïs. Si donc une appellation céréalière est appelée à voyager, il s'agira plutôt des céréales les plus appréciées, non des autres.

§ 6.—Une céréale réputée secondaire quant à l'alimentation peut résister à la concurrence des céréales entre elles parce que répondant à des besoins spéciaux. Même là où il constitue un aliment méprisé, le seigle a survécu longtemps en raison de la qualité du glui, dont on tire selon le cas des liens de gerbes, du chaume de toit, etc. Son éviction éventuelle est liée à l'apparition de techniques sans lien aucun avec la nourriture humaine ou animale (concurrence de la ficelle, de l'ardoise ou de la tuile, etc.).

§ 7.—La coexistence de deux ou plusieurs céréales peut poser des problèmes à l'agriculteur, qui ignore l'avenir. Hésitant entre deux espèces, il peut être conduit à jouer sur deux tableaux à la fois en procédant à un mélange généralement calculé sur la base de [céréale la meilleure + céréale de second ordre]. A l'encontre des agronomes et des théoriciens de la céréaliculture, les cultivateurs praticiens «sont au contraire zélés partisans du mélange des grains. Ils considèrent, note le baron de Morogues, que par là ils se donnent une double chance pour n'être pas privés de toute récolte; ils assurent que la perte que l'on attribue à la différence d'époque de la maturité des deux grains est presque nulle, soit parce qu'on a soin

de mêler au seigle des espèces précoces de froment, soit parce qu'on moissonne très peu après la maturité du seigle et un peu avant celle du froment, laquelle, dit-on s'achève bien dans le grenier; ils affirment surtout, et c'est ici le point capital, que le produit en nature d'un champ en méteil est plus considérable que si moitié de ce champ avait été semée en seigle et moitié en froment, fait que je serais bien éloigné de nier et que je crois plutôt conforme que contraire à la théorie».

Chronologiquement le méteil implique, de toute évidence, la coexistence de deux céréales apparentables quant aux modes de cultures. Sa valeur augmente en proportion de la part faite à la céréale réputée la meilleure.

§ 8.—Lorsque deux céréales se prêtent aux mêmes usages plutôt qu'aux mêmes techniques agricoles, la plus avantageuse des deux l'emporte radicalement, prend la place de la seconde et s'empare aussi éventuellement de son nom: d'où la bisémie successive de *basq.arto* qui signifiait *millet* au Moyen âge et signifie aujourd'hui *maïs*. Il y a là une manière d'*imposture lexicale*: en même temps qu'une chose se substitue à une autre, elle s'empare de son appellation.

*Qui va à la chasse, perd sa place*, dit l'adage français; *quien va a Sevilla, pierde su silla*, disent les Espagnols: à quoi il faut éventuellement ajouter aussi: *y su nombre*.

§ 9.—La céréale dominante, ou céréale par excellence, porte souvent une appellation générique à l'origine: *frumentum*, *\*blatum*, etc., qui se spécialise avec le temps comme *viande* < lat. *\*vivanda* = primitivement nourriture, aliment en général ou *Urbs* = la ville par excellence, c'est-à-dire Rome.

D'où l'on peut induire rétrospectivement qu'une céréale ainsi appelée à l'époque moderne a joué précocement un rôle prépondérant.

## LA CHRONOLOGIE RELATIVE DES CÉRÉALES ET SES CONSÉQUENCES

### I<sup>o</sup> Céréales immémoriales:

§ 10.—Le millet est très probablement la plus ancienne graminée entrée dans l'alimentation humaine (sous forme de bouillie ou de grain grillé). Son emploi est antérieur à la dispersion des aryens, puisqu'il porte un nom indo-européen, cas tout à fait exceptionnel, sinon unique, en matière de graminées alimentaires: lat. *milium*, gr. *μελίϋη*, lit. *málnos*, avec vocalisme *ø* dans *milium* < *m<sup>o</sup>liyo-*, *e* dans *μελίϋη*, *o* dans *málnos*.

L'espèce cultivée est très répandue: Asie centrale, Afrique, confins méditerranéens au sens le plus large du terme. A Rome, encore à l'époque

classique, le millet figure dans les rites sacrificiels. En Europe il offrira une grande résistance à la concurrence céréalière jusqu'à l'introduction du maïs.

§ 11.—Après lui il faut situer l'orge, céréale aussi bien septentrionale (cf all. *Gerste* < v.h.a. *gersta*) que méditerranéenne (gr.  $\alpha\rho\iota\theta\eta$  < \**ghr°zdh-* ?).

§ 12.—Prédestiné à de larges conquêtes (comme le riz et le maïs), le blé n'apparaît qu'ensuite. Ni *triticum* ni *siligo* ne sont pan-indoeuropéens. L'espèce est surtout répandue, à l'origine, en Europe méridionale.

Si l'on en croit Hérodote, les Egyptiens, qui connaissaient le blé et l'orge comme le millet, seraient restés fidèles à ce dernier par misonéisme rituel ou alimentaire. Mais la chose a été contestée par Maspero.

## II° Céréales protohistoriques

(Historiques dans l'Imperium)

§ 13.—A l'époque classique l'avoine est cultivée à Rome, mais uniquement comme fourrage. On ne conserve du grain que comme semence. Il en va tout autrement en Europe septentrionale.

Il en est de même, *mutatis mutandis*, du seigle qu'on ne cultive point à Rome, mais qui est signalé dans les Alpes. Il est appelé à un grand avenir dans des pays comme l'Allemagne.

§ 14.—Ainsi se dessine, dans ses grandes lignes, la géographie traditionnelle des céréales usuelles.

A l'échelle du monde, et en simplifiant beaucoup, l'on peut considérer le maïs comme propre aux Amérindiens; le riz comme propre aux Jaunes; le millet comme propre aux Noirs; enfin le blé comme propre aux Blancs. Mais ce classement, usuel parce que commode dans les manuels de géographie humaine, est loin de se vérifier dans le détail.

En Europe il faut distinguer, du nord au sud, les zones suivantes:

- a) à l'extrême-nord: zéro;
- b) dans le grand nord: nette prépondérance de l'avoine seule, utilisée comme céréale alimentaire de l'homme;
- c) dans l'Europe septentrionale, où le blé gagne à l'époque moderne et contemporaine, la trilogie usuelle est avoine, orge et seigle;
- d) dans l'Europe méridionale elle est millet, orge et blé.

§ 15.—Les méteils sont évidemment conditionnés par cette répartition. Selon le cas l'on trouvera l'association [blé+orge], [blé+seigle], etc.

### III° *Les tard-venus*

§ 16.—Le sarrasin, le maïs, le sorgho sont les tard-venus en nos régions; leur apparition est à peu près datable historiquement par les textes.

### IV° *La nourriture des animaux*

§ 17.—La nourriture des animaux et singulièrement des chevaux pourrait faire l'objet d'une étude spéciale tant les deux aires traditionnelles sont nettement définies: au nord c'est l'avoine; autour de la Méditerranée l'orge. Il en est ainsi depuis les temps homériques au moins.

## GÉOGRAPHIE CÉRÉALIÈRE IMMÉMORIALE DU SUD-OUEST DE LA GAULE

§ 18.—Comme en Afrique, la céréale fondamentale du Sud-ouest de la Gaule est le millet; il en est ainsi dans l'Antiquité et il en sera ainsi jusqu'à l'introduction du maïs: à cet égard tous les témoignages sont remarquablement concordants. Et son appellation est partout populaire.

§ 19.—Le blé est très répandu en Languedoc et en Toulousain: il est vraisemblable qu'il a franchi la Garonne dès l'époque romaine au moins. Il est sans doute immémorial dans les aires *roumén* et *blat* des planches 58 et 285 de l'*Atlas linguistique de Gascogne*. C'est à lui que réfère dans le Gers NL *Fromentas* (graphie officielle) < lat. *frumentu* + suff. collect.végétal *-\*aris* (cf *Lias* < *\*linaris*), qui fait supposer une aire *frumentu*, dans le domaine gascon, plus étendue autrefois que de nos jours.

§ 20.—L'avoine sert partout de nourriture aux chevaux, peut-être depuis l'arrivée des Wisigoths ou des Francs. Nulle part nous n'avons encore trouvé trace, en Gascogne, de chevaux nourris à l'orge.

§ 21.—Le substitut du blé en Pays basque, et dans les Pyrénées romanes jouxtant le secteur resté fidèle au basque, est l'orge: basq. *garagar*, gasc. pyr. *blat* (*Atlas linguistique de Gascogne*, pl. 274). Au XIX<sup>e</sup> siècle encore le seigle est inconnu dans les vallées d'Aspe, de Barétous, etc.

§ 22.—Ailleurs on a recours soit au seigle, soit à l'orge. Le seigle (*ALG.*, pl. 278) s'inscrit essentiellement dans la Lande sablonneuse et dans la montagne froide, ici pour des raisons pédologiques et là pour des raisons climatiques. Son aire nous est donnée par l'appellation *blat*.

§ 23.—Il est curieux de noter que l'orge succédané traditionnel du blé s'inscrit sensiblement dans la même aire géographique. Il s'agit de l'*hordeum distichum* (gasc. *balhar(c)* < *balearicu*, *paumelo*, etc.), non de l'*hordeum vulgare* (gasc. gersois *ors*) ou de l'*hordeum vulgare aestivum* (*ors couayrat*). Semée au printemps cette variété n'a pas été introduite par Rome puisque l'orge romaine, aux dires de Virgile, est semée au

moment où les jours et les nuits sont sensiblement égaux. Par contre on la retrouve en Espagne où elle sert à alimenter les chevaux.

On peut se poser la question de savoir si l'orge n'aurait pas résisté plus longtemps à la concurrence de l'avoine, pour l'alimentation des chevaux, dans la zone aux formes insolites (*cibaso*, *ciuaso*) de la planche 275 de l'ALG.

§ 24.—Posons maintenant comme postulat, ou plutôt comme hypothèse de travail, que les aires où lat.*secale* et *hordeu* débouchant sur des cultismes ou des semi-cultismes, répondent à des introductions relativement tardives du seigle et de la variété *hordeum vulgare* (orge d'automne). Et voyons si cette hypothèse cadre avec les faits dans la mesure où nous pouvons les reconstituer.

#### DE LA CONFUSION DES NOTIONS DE CULTISME ET DE MOT VOYAGEUR ET DE SES INCONVÉNIENTS

§ 25.—Il n'est pas besoin d'être un phonéticien très averti pour se rendre compte qu'un certain nombre d'appellations céréalières gasconnes posent d'étranges problèmes. En particulier:

- a) l'avoine: formes en *-aso* au lieu de *-ado*;
- b) l'*hordeum vulgare*: *órdi*, *oérdi*, *ouérdi*, *goérdi*, *ors*, etc.;
- c) le seigle: *segle*, *seggle* (féminin au sud de l'Ariège).

Le seul point commun de ces trois céréales est que selon toute vraisemblance elles n'étaient point cultivées en nos régions à l'époque romaine.

§ 26.—Chose curieuse, les mêmes anomalies sont constatables, *mutatis mutandis*, de l'autre côté des Pyrénées: arag. *ordio*, cast. *cibera* (à défaut de *cebada*), *espelta*, *trigo* (qui contraste étrangement avec *juzgar* ou *piezgo*), *comuña* (calque transparent de lat. *communia*) — comme chez les Franchimands (*orge*, *avoine*, *seigle*, *froment*, etc.).

Un telle convergence est-elle attribuable au hasard seul? La chose nous paraît douteuse.

L'explication la plus courante qu'on donne de la plupart de ces anomalies est qu'il s'agit d'emprunts tardifs. J. Ronjat suggère de son côté qu'il peut s'agir de mots voyageurs. Mais qu'est-ce au juste qu'un mot voyageur? A cet égard trois hypothèses seulement semblent à envisager: importation intégrale, imposture lexicale, importation relative.

1° *importation intégrale*: c'est la solution que nous avons tendance à croire la plus naturelle, la plus logique et par suite la plus répandue: ainsi le café introduit en Europe vers 1700 y véhicule un peu partout son appellation exogène. De même le thé, le chocolat, etc. On ne conçoit guère qu'il puisse en être autrement, la consommation du café, du thé ou du

chocolat constituant une innovation absolue, qui ne calque aucune habitude antérieure et qui touche d'abord les seules classes aisées. Et en Occident ni le thé, ni le café, ni le cacao ne seront jamais autre chose que des produits d'importation.

De la même manière un étranger qui s'installe en France y transfère son patronyme, lequel est autrefois adapté, non assimilé, à la phonétique française, mais aujourd'hui conservé tel quel;

2° *l'impòsture lexicale*: un produit nouveau, comme le maïs, peut prendre la place d'un produit antérieur, comme le millet, et s'emparer de son nom en même temps que de ses usages: ainsi au Pays basque où *arto* = *mil* au Moyen âge, puis *maïs* à l'époque moderne et contemporaine. Lorsqu'après cette capture sémantique la distinction s'impose à nouveau, il faudra recourir, pour désigner le millet par opposition au maïs, à des composés ou dérivés nouveaux du type *arto-zorri*, *artotxe*, etc.;

3° *l'importation relative*: le mot est importé sans la chose. C'est le cas d'un certain nombre de toponymes d'adoption et plus particulièrement, en Gascogne, des noms de bastides, comme NL *Mirando* < esp. *Miranda*, doublet exogène de NL *Mirannes*, autre commune du Gers, dont le nom a subi un traitement phonétique (-nd- > -n-).

Dans cette dernière hypothèse plusieurs solutions sont possibles:

a) anciennement l'assimilation peut être parfaite: *caesara(u)gusta* > *Zaragoza*; it.*Milano* > gasc.*Mialá* = *Miélan*, chef-lieu de canton du Gers; *Lanomedes*, dans la vallée d'Aure, = *Lannemezan*, etc.;

b) qui plus est, un NL est parfois conservé plus fidèlement hors de ses frontières qu'*in situ*: ainsi *Proulhán* à Condom < *Proulhán* (Aude), aujourd'hui *Prouille* dans l'Aude (par recul de l'accent tonique); ainsi -n dans *Miélan*, appellation française officielle de gasc.*Mialá* ou *Mielá*;

c) à l'époque moderne la forme exogène a tendance à éliminer, hors de son propre domaine, la forme phonétique locale du secteur d'accueil: ainsi en castillan *Gallizia*, *Lisbona*, *Brágana*, *portogalés*, *Catalueña*, *Gascueña*, etc., ont respectivement fait place de nos jours aux formes galiciennes, portugaises, catalanes et gasconnes, *Galicia*, *Lisboa*, *Braga*, *portugués*, *Cataluña*, *Gasuña* (on entend même en Espagne *La Gasuña*). En gascon on persiste à dire *francés* = *français* à côté de *Rancés* = François. français *Italie*, calque d'*Italia*, a éliminé *Idaille*, attesté au Moyen âge; grec a éliminé *griu* conservé dans *grive* (celle-ci n'étant plus sentie comme un oiseau grec); espagnol, calque de cast.*español*, a éliminé *épagneul*, qui ne survit plus que pour désigner une variété de chien, dont l'origine ibérique est perdue de vue; et *gascon*, *Gascogne*, ont éliminé les formes françaises phonétiques, cristallisées seulement en onomastique, *Gácon*, *Gâcogne*, etc.

Le phénomène paraît parfaitement irréversible et à cette irréversibilité nous n'avons trouvé qu'une exception, proposée par J. Ronjat, pour



qui *Rutenicu* > *Rodergue* ou *Roergue* constitue une évolution normale cependant que «*Rosergue* est sans doute une forme d'emprunt usitée hors du Rouergue». Nous nous trouverions ainsi face à un cas apparemment unique, contredisant tout ce que nous savons par ailleurs des ethnonymes du Sud-ouest (en Pays basque par exemple le mot *basko* est pratiquement inusité tandis que basq. *éuskaro* figure jusque dans le *Pequeño Larousse ilustrado*);

4.° une mention spéciale est à faire, en matière de NL réputés voyageurs, dans le cas de deux pays qui ne sont pas en contact direct: ainsi s'expliquent par exemple cast. *Alemania*, *alemán*, *Munich*, *Suiza*, *Londres*, etc., par opposition à *Burdeos* = Bordeaux (gasc. *Bourdéus*) ou à *Marruecos*, ces deux derniers termes, à l'encontre des précédents, ne devant rien à une langue intermédiaire et véhiculaire en l'espèce le français.

Ainsi le mot voyageur, surtout à l'époque moderne, présente avec le mot savant (cultisme) de réelles ressemblances: il est plus adapté que complètement assimilé aux règles de la phonétique du pays d'accueil. Mais l'analogie ne va pas plus loin: le mot voyageur, qui circule dans l'espace, est par définition exogène, tandis que le mot savant est emprunté localement au lexique d'une langue plus ou moins aristocratique, latin d'abord, français ensuite, langue des savants à l'époque contemporaine. De ceci nous avons des preuves nombreuses.

Bien qu'importée des Pyrénées, l'ardoise qui fait son apparition en pays gersois au XVII<sup>e</sup> siècle, porte un nom français à peine déguisé, *ardoso*; de même le beurre, *búrri*; de même encore le mèteil dans les secteurs où il a disparu depuis un siècle environ (espace de temps suffisant pour oublier l'appellation vernaculaire), gasc. mod. *metelh*, *panaché*, etc., au lieu de *carroun*, *mesturo*, etc. (ALG., pl. 280).

§ 27. De ceci il y a lieu d'induire que lorsqu'un terme fait défaut dans le gascon local, c'est à la langue savante du pays, non à une variété dialectale voisine du gascon, qu'on a recours pour combler une lacune éventuellement gênante: ainsi au Moyen âge on appelle *mongáusi* une montjoie (forme cristallisée dans NL *Mongauzy*, Gers) que plus tard on appellera *mounjoio*: dans chacun des deux cas l'étymon est clair: ici lat. *monte gaudii* et là fr. *montjoie*.

Pourquoi n'en aurait-il pas été exactement de même des appellations de céréales? Dans cette hypothèse serait en effet surmontée la contradiction que nous signalions en tête de cet article. Hypothèse qui paraît au surplus corroborée par l'histoire des institutions: la perception de la dîme met en contact clergé lettré et peuple paysan à partir de l'époque mérovingienne ou carolingienne, c'est-à-dire d'une époque où la dichotomie latin-roman devait être sensible aux oreilles.

Le malheur est que nous n'avons en Gascogne pratiquement aucun document latin remontant à l'époque franque et que nous ignorons totalement comment les clercs prononçaient le latin dont ils faisaient alors usage. Nous ne pouvons guère en ce domaine mouvant que faire appel aux données de l'histoire phonétique générale et accessoirement au basque, cet extraordinaire conservatoire d'une foule de mots latins et paléoromans.

§ 28. Certains phénomènes, tels que *h-* ou *-m* >  $\emptyset$  (*monstrum horrendum* = *monstr'orrendu* dès les *Géorgiques*), parce que remontant à la République, ne nous intéressent guère ici. Au I<sup>er</sup> siècle, *ae* > *e*; au II<sup>e</sup> ou au III<sup>e</sup> apparaît l'accent d'intensité dit faussement tonique. Sous l'Empire les pénultièmes intertoniques brèves tombent: elles sont particulièrement exposées à disparaître si l'ultime est un *a* (*tabula* > *tabla*). A la fin de l'Empire *c* devant *e* et *i* s'assibile et *-ty-* subit un traitement parallèle; le hiatus est simplifié (*Ocianus* au lieu d'*Oceanus* à la mosaïque du Musée archéologique de la ville d'Auch); du Ve au Xe siècle les consonnes intervocaliques sont atteintes; aux VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> les finales et contretoniques autres que *a* et voyelles de soutien s'amuïssent, etc.

Le basque conserve trace de ces différents stades, à témoin, par exemple, *cirru* > *kirru*; *seta* > *zeta*; *ericiu* > *kirikiño* (*k-* et *-ñ-* phonèmes additionnels); *saetaceu* > *\*setaciu* > *zetatxu* (soul, *zethátxu*); *aciariu* > *atxeiru*; *martiu* > *martxo* parallèlement à *marti* < *marti(u)*, etc.

## BLÉ ET MILLET

§ 29. Céréales immémorales dans le sud-ouest de la Gaule, le millet et le blé portent en basque des appellations spécifiques, qui ne doivent rien au roman. Le *Romanisches etymologisches Wörterbuch* place bien basq. *meillu* sous la rubrique *milium*, mais c'est une erreur: *meillu*, qui signifie d'ailleurs *fenouil*, remonte évidemment à lat. *fenuculu* et l'emprunt est relativement tardif puisque postérieur à l'ébranlement de lat. *-c'l-*. Quant à basq. *panizua*, qui signifie maïs, c'est un mot gitan, donc relativement moderne.

Partout en gascon le millet porte un nom phonétique, *milh*, *mil*, etc. *I* tonique long s'explique par un croisement avec *mille*, croisement déjà suggéré de façon explicite par Isidore de Séville (pour l'implication sémantique cf cast. *centeno*). *L* final au lieu de *-lh* s'explique par dépalatisation: cette dernière doit être récente, sinon *-l* serait passé à *-w* et en gascon moderne le *fil* et le *filz* porteraient le même nom, ce qui n'est pas le cas.

## L'ORGE

§ 30. Ici, nous l'avons vu, il convient de distinguer entre les variétés. Une enquête linguistique qui ne fait pas état de cette distinction histo-

riquement fondamentale est vouée à déformer la réalité. L'aire de *balbar(c)* < *balearicu*, = *hordeum distichum*, était plus vaste autrefois qu'elle ne l'est aujourd'hui si l'on en juge par la planche 274 de *l'Atlas linguistique de Gascogne* d'une part, les documents que nous avons pu réunir d'autre part. Il n'est même pas exclu qu'il en soit encore ainsi de nos jours en quelques points du domaine gascon.

A l'encontre de *balbar(c)*, forme phonétique, qui désigne une céréale très archaïsante, les appellations savantes ou mi-savantes du type en -i atone et du type *ors* posent un problème à la fois historique et linguistique. Au traitement de la voyelle près, non diphtonguée, *ors* est populaire. Est-il possible d'assigner une date approximative aux formes en -i dont la voyelle tonique est diphtonguée ou non? Faute de textes explicites, il est loisible de recourir à la méthode comparative.

§ 31. Basq. *Binkenti* < lat. *Vincenti(u)* ou *Luki* < *Luci(u)* semblent à première vue des emprunts antérieurs à l'ébranlement de lat. *c* devant *e* ou *i*. Il s'agirait donc de formes extrêmement archaïques. Mais on peut poser aussi comme hypothèse de travail que jusqu'à l'époque franque les clercs et les lettrés parlant latin conservaient, outre l'accent tonique à sa bonne place, la prononciation classique de *c* (= *k*) même devant *e* et *i*. Il est probable aussi que ces mêmes lettrés détachaient -*iu* (au lieu de lat.vulg.-*yu*) et que -*u* était perçu, par le commun, comme propre au latin, surtout après l'amuïssement de cette voyelle en roman (de même qu'en français nous rendons *Augustus* par *Auguste*).

Cette hypothèse est corroborée par l'onomastique gasconne.

§ 32. Nombreux sont en gascon les hagionymes en -i atone, à témoin *Ambrosi*, *Antoni*, *Cerasi* (à côté de *Cerats*), *Estropi*, *Galatori*, *Gerbasi* (var. *Herbari*), *Lari* (*Hilariu*), *Saubi*, *Superi*, *Suplici* (*Sulpiciu*), *Pancrassi* (cf NL *St-Blancard* et NP *St-Blancat* = *Saint Pancrace*), *Crapari* ou *Cabrari* (*Caprasiu*), *Gregori*, *Jorli* (*Georgiu*) à côté de NL *St-Yors*. D'autres formes, par contre, sont phonétiques, tels *Claméns* (*Clementiu*), *Lauréns* (*Laurentiu*), *Ouréns* ou *Auréns* (*Orientiu*), etc.

*D'une façon générale les hagionymes en -i semblent référer à des saints dont le culte se situe entre la fin de l'Empire romain et le VI<sup>e</sup> ou le VII<sup>e</sup> siècle de l'ère chrétienne.*

Pareille datation paraît confirmée, plus qu'infirmée, par les données la toponymie et singulièrement, dans le Gers, par les noms des communes de *Saint-Sauvy* (gasc. anc. *Sen Saubi*) et de *Mongauzy*, l'un et l'autre paroxytons bien que de nos jours l'influence du français tende à en faire des oxytons (même chez les autochtones qui croient s'exprimer plus correctement en copiant la prononciation des gabaches). Saint Salvi a vécu au VI<sup>e</sup> siècle et la construction des premières montjoies n'est probablement pas

antérieure au Ve siècle, étant donné le caractère relativement tardif de l'évangélisation intégrale des zones rurales (encore inachevée, aux environs immédiats d'Auch, au temps de saint Orens). On peut donc admettre avec une très grande vraisemblance que les formes en *-i* atone constituent des emprunts qui ne sauraient être antérieurs à l'époque mérovingienne.

## L'AVOINE

§ 33. Dans le domaine gascon l'appellation de cette céréale est remarquablement uniforme: partout un représentant de lat.\**cibata* = nourriture et plus spécialement nourriture des chevaux. En Espagne où les chevaux consomment de l'orge, le même étymon a débouché sur *cebada* au sens d'orge. En basque *olo* désignait vraisemblablement à l'origine la folle avoine.

Phonétiquement en gascon le problème essentiel est posé par la finale insolite *-aso* au lieu de *-ado*, dérivé normal de lat.-*ata*. Plusieurs explications sont possibles à l'exception de celle, suggérée par J. Ronjat, d'un mot voyageur (cf supra § 25 et suiv.). En voici deux.

L'avoine étant inconnue des anciens comme grain, on peut supposer ici et là un emprunt au latin tardif \**cibada* au lieu de \**cibata*, *cibada* étant attesté, par exemple, dans le *Plus ancien cartulaire de Saint-Mont* publié par Monsieur Charles Samaran.

Un autre fait notable est que la plupart des mots témoignant du même traitement insolite de *-t-* latin (*-z-* au lieu de *-d-*) présentent un caractère commun: soit au stade du latin (*quaternu*, \**cibata*, *craticula*, *spatha*), soit au stade roman (*Rodergue*, *bida* < *vita*) ils comportent ou deux occlusives sourdes ou deux occlusives sonores. Tout se passe donc comme s'il y avait eu dissimilation d'une sourde par une autre sourde ou d'une sonore par une autre sonore. On concevrait ainsi les évolutions suivantes:

a) dès le latin:

*quaternu* > \**quadernu* > *caser(n)*;  
 \**cibata* > \**cibada* > *cibaso* ou *ciuso*;  
*spatha* > \**spada* > *espaso*;

b) ou plus tardivement (c'est-à-dire au niveau du roman seulement):

*Rodergue* > *Rosergue* (forme alors endogène);  
 \**bida* > gasc. mod. *bito*.

Ainsi s'expliquerait que le traitement insolite de lat.-*t-* dans *vita* est propre au secteur du domaine d'oc en proie au bétacisme; ainsi s'expliqueraient aussi cast. *gritar* au lieu de \**gridar* avec *-t-* au lieu de *-d-* comme dans gasc. *cridá*, etc.

*Mais quelle que soit la solution adoptée, la conclusion est historiquement la même: l'avoine n'a dû être utilisée en grains pour la nourriture des chevaux qu'à une époque relativement tardive, probablement postérieure à la chute de l'Empire romain d'occident.*

## LE SEIGLE

§ 34. Le seigle, lui aussi, a dû être introduit assez tardivement en nos régions. Isidore de Séville, évêque à partir de 601, l'appelle *centenum*, assignant à ce mot (une fois n'est pas coutume) une étymologie exacte. Et cast. *centeno* comme port. *centeio* sont phonétiques. Le seigle est au Pays basque le seul nom de céréale à porter couramment un nom latin, *zekale* ou *sekale*. La forme la plus archaïsanté, *zekale* (z- basque = s- latin) est plus répandue au sud des Pyrénées qu'au nord (Haute-Navarre, Biscaye et Guipúzcoa) et *sekale* paraît spécifique du bas-navarrais, du labourdin et du souletin. En Gascogne les formes montagnardes *seggle* (au féminin dans l'Ariège) semblent plus archaïques que celles du bas-pays du type *segle*. Tout se passe au total comme si le seigle céréale cultivée avait cheminé du sud au nord plutôt que du nord au sud.

## LES MÉLANGES

§ 35.—Une enquête sur les mélanges doit être non seulement linguistique, mais aussi ethnographique. A cet égard il y a lieu de distinguer soigneusement les mélanges qui associent deux variétés d'une même espèce et les mélanges qui associent deux espèces.

De la première catégorie relèvent notamment le *mitadenc* et le *mestangat*. En Haute-Garonne le *mitadenc* est un mélange de blé fin et de grossagne; en Armagnac le *mestangat* est un mélange de millet commun et de menu millet, ce dernier dit *milhado*.

La *gallemagne*, aujourd'hui disparue, associait le blé et l'orge cependant que la *mesture* associait le blé et le seigle, ce dernier, mélange appelé *méteil* en français. Le mélange blé-avoine, de nos jours encore connu dans la région de Lannemezan, paraît relativement récent: il n'en est pas de même en Aragon où selon Jerónimo Borao *mestura* signifie *trigo mezclado con centeno*.

## LES APPELLATIONS BASQUES

§ 36.—Quoi qu'il en soit de ce problème très particulier, la concordance des données historiques et géographiques d'une part, des données linguistiques d'autre part, semble nous autoriser à déboucher sur des conclusions vraisemblables à défaut d'être absolument certaines.

A l'époque romaine trois céréales fondamentales coexistaient probablement en nos régions du Sud-ouest: le millet, le blé et l'*hordeum distichum*. Toutes portent encore de nos jours des appellations populaires, parfaitement phonétiques et quant à l'agriculture cette trilogie céréalière paraît s'être perpétuée plus spécialement au Pays basque et dans le secteur pyrénéen immédiatement contigu (sud-est du département des Basses-Pyrénées.)

Par contre il est loisible de considérer comme d'introduction plus tardive (époque franque) l'avoine utilisée comme céréale et non plus comme simple fourrage; l'orge d'automne; enfin le seigle. Et de fait les entorses à la phonétique classique affectent les appellations afférentes et celles-là seulement.

*Quid* des appellations basques correspondantes? Grâce aux informations complémentaires qu'a bien voulu nous communiquer Monsieur Luis Michelena, la convergence est assez remarquable, bien que se situant sur un autre plan: ici il n'y a plus lieu d'opposer formes phonétiques et emprunts plus ou moins tardifs, mais formes spécifiquement basques et emprunts au secteur roman circonvoisin.

Le nom ancien du millet, *arto*, ne doit évidemment rien aux langues romanes et son évolution sémantique ne pose guère de problème, le maïs étant le substitut du millet au Pays basque comme dans une large fraction du domaine occitan.

*Ogi* et *gari* = blé, froment, ne sont pas non plus exogènes, du moins à une époque se situant dans l'Antiquité classique.

Quant à l'orge, le problème est un peu plus compliqué, le dictionnaire de l'abbé Azkue n'étant pas très précis quant aux espèces. Mais grâce au *Diccionario de los nombres euskaros de las plantas* (Pamplona, 1888) nous savons que par *garagar* il faut entendre l'*hordeum distichum*, c'est-à-dire la même chose que gasc.*balhar*. S'il en était autrement, *garagar* étant spécifiquement basque, nos hypothèses se trouveraient singulièrement fragilisées.

Il n'y a donc pas d'obstacle linguistique majeur à considérer que les Basques comme les Gascons ont précocement connu le millet, le froment et l'*hordeum distichum*.

Voyons maintenant ce qu'il en est des autres céréales.

Pour l'avoine, il n'est pas interdit de penser que le terme affecté initialement à l'avoine sauvage a été postérieurement affecté à l'avoine de culture: le phénomène est bien attesté en français où l'on oppose maintenant l'avoine tout court, c'est-à-dire de culture, à la folle avoine (basq.*olabeor*, *-beur*, *-biur*, *olgaizto*, *olo-zoro*, *basa-olo* et *olomolo*, termes évidemment dérivés ou composés de *olo*).

## APPELLATIONS GASCONNES ET BASQUES DES CERÉALES

Pour le seigle nous disposons d'une appellation dont l'origine est transparente: *sekale* ou *zekale*, calque de lat. *secale*. Mais il existe une appellation plus embarrassante dans la perspective que nous avons envisagée jusqu'ici: *añái* et ses variantes *añagu* et *añegu*, qu'on ne saurait rattacher ni au latin ni au roman. A ce sujet, compte tenu de l'existence d'une forme telle que *gari-añagu*, littéralement «seigle de blé», il m'est venu l'idée que par *añagu* il aurait fallu entendre initialement non pas «seigle», mais «lien», le seigle n'ayant guère été cultivé en nos régions, jusqu'à nos jours, qu'en raison de la qualité de sa paille et singulièrement de ses emplois comme lien de gerbe. Ainsi serait surmontée la contradiction. Consulté à ce sujet. Monsieur L. Michelena considère la chose comme possible.

Chose plus remarquable encore, le grain qu'on donne aux chevaux en Pays basque porte le nom de *zaldare* ou *zaldale* < *zaldi* = cheval + *ale* = grain. Et à ce terme J. Garate affecte la traduction «*cebada*»: d'où l'on peut induire que les Basques ont nourri de façon assez habituelle leurs chevaux avec de l'orge. C'est là, nous l'avons vu, une tradition immémoriale autour du Bassin méditerranéen, mais inconnue dans le reste de l'Europe.

A plusieurs reprises, nous avons été frappés déjà des affinités méditerranéennes (au sens le plus large possible du terme «méditerranéen») constatables au Pays basque: c'est ainsi que l'âne, *asto*, y porte un nom qui ne doit certainement rien à lat. *asinus*. Hasard ou relation? Il faudrait pour oser conclure sur ce point disposer d'un plus grand nombre d'exemples que nous n'en avons à ce jour. Mais peut-être le problème méritait-il d'être posé.

H. POLGE

\* \* \*

Hugo Wendel consideraba cultismos las formas en «-i» átona, incluso las denominaciones de los cereales más frecuentes, como el gascón «órdi». J. Anglade formuló una seria objeción: es, cuando menos, difícil considerar culta la forma nominal correspondiente a un concepto común en la mentalidad popular y sobradamente comprobado en la lengua vulgar. H. Polge trata de conciliar la fonética y la semántica en las denominaciones gasconas y vascas de los cereales más cultivados: trigo, cebada, avena, mijo, centeno y passim el maíz, así como las mezclas o híbridos. El autor llega a la conclusión de que las evidentes afinidades mediterráneas observadas hasta ahora en el País Vasco hacen preciso contar con más ejemplos que los actualmente manejables, para saber si se trata de una coincidencia o de una relación real.

