

Le potaige (soupe) de nos aïeux :

Le matériel à préparer à l'avance:

Prendre un seau en bois ou une cruche en grés pour l'eau, et le mettre sous une descente d'eau durant plusieurs mois, et avant utilisation, ne pas essuyer mais laisser égoutter...

Trouver une marmite en fonte dans une brocante ou chez la grand-mère (on en trouve encore dans certaine quincaillerie, attention aux imitations en plastique), la garnir d'eau bouillante sans chlore, préférer en bouteille, y ajouter un morceau de pain, quelques restes de macédoine de légumes, un morceau de beurre, un fond de pâté, un reste de potage, quelques os et gras de bœuf ou mouton. Couvrir la marmite et la déposer dans un lieu frais (assez loin de la maison) et attendez un bon mois selon la température extérieure, puis videz le tout, essuyez la avec un torchon en lin (brut, non décoloré) ou en chanvre (id)... La marmite est culottée à point et prête à l'emploi ...

Des assiettes ou bols en grés à mettre dans la marmite pour les préparer en même temps ...

Prévoir pour la cuisson une cheminée (pas d'insert) ou un barbecue, sinon un trépied métallique et un feu dessous en plein air ...

Les ingrédients:

Un morceau de lard ou talon de jambon (bio, pas de préparation industrielle), à suspendre dans la cheminée ou dans un lieu sec et ventilé durant un à deux mois, si vous faites le potage en période maigre (le vendredi, le carême, etc...) prévoir un morceau de morue salée ou des harengs saurs à la place, du sel gris, des légumes de production « bio » : poireaux, fèves, oignons, choux, raves, oseilles, raiponces, raiforts, et... et toutes sortes d'herbes et racines comestibles (ne pas oublier que de nombreux légumes actuels viennent d'Amérique et n'étaient pas connus avant le 16^{ième} siècle (se renseigner), à la saison mettre des châtaignes ...

Prévoir le pain (au levain cuit dans un four bois), soit de seigle ou complet, le plier dans un torchon et le poser sur un meuble une dizaine de jours ...

L'eau : si vous connaissez une source au milieu d'un pré fréquenté par des troupeaux de vaches ou brebis et plutôt vers 1000mètres cela conviendra, sinon pratiquer comme suit : des bouteilles d'eau du commerce, les vider dans le seau préparé à l'avance, puis au square du coin prendre une poignée d'herbes (oui où vont les chiens) la jeter dans l'eau avec

quelques mouches ou araignées avec toiles, ou d'autres insectes, récupérer à la saison quelques têtards, sinon à la jardinerie quelques poissons rouges feront l'affaire, et mettre le tout dans le seau, le couvrir et au frais durant 48 heures (PS : poissons ou têtards remis dans un ruisseau ou rivière, pas la cuvette des wc, ni dans l'égout) ...

Le vin : si la vinade est passée, ne désespérez pas, allez au supermarché et trouver un vin ordinaire de 10°, verser le dans une cruche en grés, et par verre y verser 2 à 3 cuillères à café de vinaigre de vin et des épices (poivre, muscade, clous de girofle) une cuillère à soupe par litre, laissez mariner 24 heures avant de servir ...

Mettre la marmite sur le feu (goût de fumée), filtrez l'eau du seau et la verser dans la marmite, une poignée de sel (pas trop, ne pas oublier la gabelle), y adjoindre les légumes sans les peler (les rincer seulement, attention à l'eau), mettre le morceau de lard ou le talon de jambon et le retirer au bout d'une heure (il devra servir plusieurs fois, misère oblige), ou en période maigre le poisson (qui devra resservir) ...

Laisser mijoter 5 à 6 heures ...

Coupez le pain en tranche fine (il est dur, c'est pour cela qu'il y'avait des soupes et s'il est moisi, ce n'est pas toxique, le pain est précieux), disposez dans les écuelles, versez le bouillon et les morceaux de légumes, si vous en avez les moyens rajoutez dessus un filet d'huile de noix, olives, navettes ou autres (ni arachides, maïs, etc....) et appréciez ...La cuillère doit tenir droite ...

Quand vous aurez presque fini, rajoutez une rasade de vin.

Penser que nos ancêtres festoyaient souvent est une création des érudits de la fin du 19^{ème} siècle, manger à sa faim était un leitmotiv, et les années de disette et de famine légions (la dernière disette date de 1886 en France sans parler des guerres). Seule la noblesse et la bourgeoisie mangeaient à sa faim, le pain étaient souvent de glands, racines de fougères, écorce d'arbres, etc....Et tout faisait ventre, disait-on en période de famine ...

Et la grande cuisine était l'apanage des riches ...

Aux autres les soupes et brouets qu'aucun de nos chiens bien nourris ne mangeraient ...

Recette concoctée par dérision, lors de « Fêtes Médiévales » que j'avais organisées avec des « Ripailles » (2002.2003 et 2004), publiée sur plusieurs revues médiévistes partenaires, et qui eut un réel succès, suite au courriers des lecteurs.