

Il était une fois le plat qui matait la faim...

En 1850, la nourriture du cultivateur et du travailleur journalier turrinois est composée de mauvais pain de seigle, de laitage, de légumes, de châtaignes, de pommes de terre, de blé noir en bouillie ou en galettes frites à la poêle, que l'on appelle alors "matefin".

Facile de deviner que cet aliment, préparé tôt le matin, permet de tenir jusqu'au repas lors des travaux des champs : il "mate la faim". Seuls les cultivateurs aisés et les artisans mangent quelquefois de la viande et boivent un peu de vin à leur repas.

Avec de la salade ou en dessert

Au siècle dernier, le niveau de vie ayant augmenté, c'est aussi devenu un dessert très nourrissant, qui cale bien l'estomac.

Ainsi, la grand-mère de la

place Carnot raconte-t-elle que, principalement l'hiver, dans les années 1930, sa mère faisait une pâte plus épaisse que celle des crêpes, mais très onctueuse. « Elle mélangeait 2 œufs, 6 cuillères de lait, 8 de farine et 3 d'huile ou de beurre fondu, avec un peu de sel. Elle faisait cuire le matefin dans une poêle huilée, sans le laisser trop dorer. Elle le servait avec de la salade. Parfois, elle y ajoutait des tranches de pommes pour en faire un dessert. Ce dessert très nourrissant se faisait dans beaucoup de familles de l'époque, avec des variantes à l'infini, la seule recette véritable étant détenue par celui qui la mange. » □

SOURCES

JJB, La Tour Prend Garde.
Retrouvez l'histoire de votre ville sur www.turritoire.org



La grand-mère de la grand-mère de la place Carnot est née vers 1890 et a vécu dans sa petite ferme au Bresson avec trois vaches, qui assuraient les labours, deux chèvres et quelques poules.