

Henri Bachelin Le village

« Le village ou ceux du Morvan à la fin du XIX^e siècle » a été publié en 1918. Sous les apparences d'un roman, il s'agit d'un compte-rendu quasi ethnographique de la vie d'un hameau des environs de Lormes à la fin du XIX^e siècle. Nous en avons extrait des passages qui touchent à l'alimentation des paysans morvandiaux à une époque où les terres étaient consacrées à la polyculture vivrière bien plus qu'à l'élevage.

« *Ce qu'elle se rappelait le mieux, parce que cela la touchait de plus près, c'était que pendant plus de la moitié de sa vie elle n'avait mangé que du pain de seigle mélangé de pommes de terre et qui tombait en miettes quand on le tirait du four. Encore n'en avait-elle pas eu toujours à sa suffisance. On ne voulait pas entendre parler du blé, qui avait la mauvaise réputation de geler en hiver. Peu à peu elle s'était habituée au bon pain noir de froment que la Blandine faisait cuire elle-même, mais les premiers temps elle n'y avait touché qu'avec respect, le coupant en petites tranches pour le savourer comme du gâteau.* » ...

« *C'était la coutume que chaque année Vincent tuât un cochon dans le courant de février : à eux quatre ils en vivaient les douze mois suivants. A peu près toutes les autres familles faisaient de même, accrochant le lard aux poutres noircies du plafond et les jambons, enveloppés dans des sacs de toile, aux gros clous plantés dans les interstices des pierres de la cheminée, entassant le reste dans de profonds saloirs. Mais ils commençaient par s'en donner à plein ventre. Leurs provisions paraissant être inépuisables, ils n'hésitaient pas à les entamer largement. Elles leur appartenaient en propre : en maîtres, ils taillaient dedans, à grands coups. Pauvres, ils devenaient pour un jour plus prodigues que des riches. Et c'était « le repas du cochon » où, suivant les liens de parenté ou d'amitié qui les unissaient, chaque famille en invitait une ou deux autres. Quand les Blandin tuaient « le leur », ils avaient pour hôtes obligés les Vincent et le Rond. Le tour venu pour « celui » des Rond, les Vincent et les Blandin avaient en perspective un repas qui les sortait de l'ordinaire. Et lorsque Vincent se mettait à aiguiser son long couteau pointu, les Blandin et les Rond savaient que, deux ou trois jours après, ils seraient conviés à s'asseoir à sa table. Seul le cochon ne se doutait de rien. Et cela valait mieux pour lui et pour eux, puisque pas une minute il ne cessait d'engraisser.*

On pouvait déplorer le meurtre des boeufs tranquilles, des innocents moutons, des lapins espiègles et des poules qui ressemblent à d'honnêtes et graves mères de famille : il n'était pas possible en vérité, d'être ému par les cris que poussait le cochon, tant il semblait évident qu'il n'eût plus ou moins vécu que pour être un jour tué. De sa gorge ouverte, le sang coulait, aussi naturellement que l'eau d'une source ; et c'était beaucoup moins du sang que la

matière indispensable à la confection du boudin. Tout son corps était secoué de spasmes et de frissons, et c'était moins un corps dans sa totalité qu'en partie des jambons, et des pieds, et du filet, et du petit salé. On s'en apercevait bien aux cris de joie — plus aigus encore que les siens — qu'autour de lui poussaient les quelques gamins des Vernes qui ne fussent pas allés aujourd'hui à l'école : ils ne manifestaient pas ainsi lorsqu'on tuait une poule ou un lapin. La mort du cochon était pour eux une fête et, lorsque Vincent se mit à le flamber, ne se contentant plus de crier ils dansèrent la ronde et trépignèrent en se tenant par la main. Seul Vincent avait conservé sa gravité, comme s'il eût célébré une cérémonie selon des rites millénaires : il venait de tuer le cochon comme il labourait ses champs et les ensemencait. Cela faisait partie de sa vie. Peu lui importait qu'autour de lui la petite Jeannette s'affairât, aidée de la Blandine et de la Ronde : sa fonction d'homme était de tuer et de brûler. Il se désintéressait de leurs occupations ; et, le coutelas au poing ou la torche de paille à la main, agenouillé sur le cochon qui se débattait ou tournant autour du corps inerte, il gardait les yeux baissés, tout entier à son devoir de chef de famille qui doit assurer la subsistance des siens. » ...

« *Il se retrouvait chez lui, avec la sensation d'être un riche propriétaire qui peut inviter qui bon lui semble, et traiter ses hôtes sans regarder à la dépense.*

Ils se mirent à table, chacun prenant place un peu au hasard, les six femmes, pourtant, se rassemblant plus près de la cheminée à cause du service. Quatre bougies, chacune dans son chandelier, et la flamme qui dansait dans le foyer suffisaient à les éclairer. Cuillers et fourchettes étaient en étain ; chaque convive se servait de son couteau de poche ; les verres étaient épais, et beaucoup d'assiettes ébréchées ; pas de serviettes. Mais la mère Rapillot affirmait que jamais, au cours de sa longue existence, le roi de France n'avait fait un repas semblable à celui qui allait commencer. Et elle s'y connaissait !

Du premier plat au dernier, ce fut le cochon qui fit tous les frais et eut tous les honneurs, depuis le bouillon savoureux jusques aux pieds accommodés avec des pommes de terre et des choux, en passant par le jambon, par le boudin, par le petit salé et par le filet cuit dans son jus. Le jambon et le petit salé provenaient de celui que Vincent avait tué l'année précédente ; mais tous les cochons également engraisés se valent, et aucun d'eux n'a de nom propre. Les femmes aussi bien que les hommes mangeaient gloutonnement, comme des gens qui ne sont pas tous les jours à pareille frairie. Tous buvaient du vin rouge à plein verre, comme des gens accoutumés à se désaltérer, au cours de leurs repas ordinaires, à l'aide du pot de grès rempli d'eau. Seuls, les deux jeunes filles et Mary, par souci des usages mondains, Lucien, par timidité naturelle, et Pierre, vu son âge, étaient plus réservés. Personne n'était venu là pour soutenir une conversation : chaque chose en son temps. On ne peut guère parler la bouche pleine ; et, comme les avant-bras jouaient sans cesse et que les mâchoires ne broyaient pas à vide, et que les litres vidés s'entassaient dans un coin, rares étaient les paroles prononcées, mais de plus en plus nombreux les soupirs.

Quelques instants de détente lorsque, sans changer d'assiette, on passait d'un plat à un autre. Alors Rond envoyait une plaisanterie, la mère Rapillot émettait quel-

que sentence de l'ancien temps, et la petite Jeannette s'inquiétait qu'il n'y en eût pas assez ou que ce ne fût pas bon, mais Blandin la rassurait. Ils coupaient leur pain noir en petits morceaux carrés ou l'émiettaient dans leurs assiettes. Pour s'essuyer les doigts, tantôt ils les léchaient, tantôt les frottaient au revers de la nappe pendante. » ...

« Ils causèrent, en donnant de prudents coups de pioche : il ne faut qu'effleurer la terre molle en creusant autour du pied, de peur de couper en deux les précieux tubercules...

Ceux qui ne battaient pas leur blé arrachaient comme les Rond leurs pommes de terre. Les femmes s'occupaient dans les jardins où les planches de légumes et les arbres fruitiers étaient en plus grand nombre que les fleurs. Chaque famille avait non seulement son âne, mais son jardin : les Colinot eux-mêmes en avaient un.

Les fleurs étaient celles qui naturellement poussaient entre les épines des haies, comme le liseron et l'églantier. Les haies elles-mêmes au printemps étaient joliment blanches d'aubépine. De ci de là, quelques dahlias, et des pensées, parce qu'on peut avoir besoin d'un bouquet pour souhaiter une fête et qu'il faut chaque année en porter aux morts.

Mais on y trouvait surtout des carottes blanches et de rouges, avec des fanes vertes dont les lapins se régalaient : il faut donner une secousse à la fois brusque et douce si l'on ne veut pas que les fanes viennent seules et que la carotte reste au repos dans la terre. Il y en a de petites qui s'arrachent d'elles-mêmes, mais les grosses, qui ont pris racine, résistent ; des choux ventrus et d'élégantes salades avec les feuilles desquels les chenilles font de la dentelle : il faut les entourer de liens de paille pour qu'ils ne pourrissent pas au contact de la terre souvent détrempée ; des haricots qui montent le long des perches comme s'il y avait au sommet une timbale à décrocher ; des fraisiers sornois qui envoient dans toutes les directions leurs fils rampants.

On y trouvait aussi des pommiers et des poiriers trapus, bas sur troncs, avec des branches si vieilles que leur écorce

paraissait atteinte d'une sorte de lèpre ; elle tombait par petites écailles ; quelques pruniers plus hauts et plus jeunes qui auraient été les rois des jardins s'il n'y avait pas eu, jaillissant du milieu des haies, les griottiers. C'étaient eux qui donnaient en juillet ces fruits plus petits mais plus savoureux que les cerises ; les gamins s'en barbouillaient la figure pour ressembler à des nègres, et les geais des bois accouraient à tire d'ailes : bien qu'ils n'y eussent pas droit, ils ne laissaient leur part à personne.

Dans les champs il y avait les noyers au tronc lisse et les châtaigniers au tronc rugueux. Ce n'était pas le visage, mais les mains que l'on se noircissait en écalant les noix fraîches. Ceux des Vernes, comme tous ceux des autres villages, les aimaient mieux sèches : ils les mangeaient en hiver après la soupe en guise de dessert. Comme les geais faisaient des griottes, les rats venaient dans les greniers prendre leur part, non seulement de blé, mais aussi de noix ; ils les aimaient mieux grillées. Alors, chaque soir, Vincent en faisait devant le feu rôtir une à leur intention ; il l'entourait d'une ficelle et la plaçait proprement sur une planche surmontée d'un grillage à ressort. Le rat goûtait à la ficelle en même temps qu'à la noix ; et, sans qu'il se rendit compte de ce qui lui arrivait, le grillage, se rabattant, lui faisait passer le goût de la noix.

On écalait les châtaignes à coups de sabots, à cause de leurs piquants qui les font ressembler à de petits hérissons. On les mangeait cuites à l'eau, mais seulement le dimanche, pour se régaler ; les noix étaient pour les jours de semaine.

Il y avait aussi les pommes de terre, avec leurs bois qui sèchent vite au soleil et dont on fait, avec les ronces et les épines coupées sur les plans, des tas qui brûlent en automne lorsqu'il y a pourtant déjà assez de fumées dans le ciel ; le blé noir à tigelles rouges et à fleurs blanches, le seigle barbelé, l'avoine légère et pâle, le blé jaune et lourd. Mais, en septembre, on ne voyait plus ni blé, ni avoine, ni seigle. Il n'y avait plus qu'à faucher le blé noir, arracher les pommes de terre et gauler noix et châtaignes ; de ceci les gamins se chargeaient le jeudi et le dimanche, pour se distraire. » ... ■

