La vie dans une ferme du saint-lois d'avant-guerre

Tranches de vie autour de la nourriture

La nourriture du quotidien

Au saut du lit

La journée débutait, à la campagne, par le café à la chicorée qui se tenait à coté du feu dans une bouillotte émaillée posée sur les cendres de la cheminée, de cette façon pas besoin de le réchauffer. Le contenant était un pot que chacun pouvait trouver toujours au même endroit. Les gens ne se levant pas tous à la même heure ou n'étant pas tous prêt ensemble, chacun sortait une tasse ou une moque du vaisselier et se servait.
.
Le maître était toujours debout le premier, dés le levé du jour et même avant durant l'hiver, après avoir humé l'air pour estimer le temps à venir et encore en chemise de nuit avec son grand bonnet sur la tête, il appelait son personnel, petit ou grand commis selon l'importance des fermes, pour qu'il se lève.

Il faut dire tout que ce monde ne couchait pas dans la maison du patron mais dans l'écurie avec les chevaux. L'été, les vieux murs en pierres conservaient un peu de fraîcheur mais l'hiver pas de chauffage à part la chaleur animale. La vieille porte en chêne n'était pas étanche aux courants d'air. L'été, les hirondelles qui avaient fait leurs nids au plafond du local, entre les solives et pouvaient sortir dés le levé du jour. À cette époque la campagne marchait à l'heure ancienne, autrement dit à l'heure solaire si bien qu'à quatre heures un quart du matin au mois de Juin, il faisait presque jour.

Pour les bonnes, petites ou grandes, la chambre souvent commune était en principe dans la maison ou dans un bâtiment voisin contrôlable depuis la maison du maître ; dame, il fallait bien surveiller la virginité des filles et le patron y veillait particulièrement. Des gars, des filles, des grands greniers avec le foin, tout concourait à faire des Pouchins d'haies.

Donc, tout ce monde-là prenait son café à des heures différentes avant la reprise du travail, après quoi, le patron donnait ses ordres pour la journée.

La maîtresse de maison n'était pas en reste et commandait ses filles, quant aux enfants du patron, ils se levaient plus tard pour la soupe, mettons vers les six ou sept heures en fonction du trajet pour aller à l'école à pieds, pas encore de ramassage scolaire et parfois quatre ou cinq kilomètres à faire en compagnie des autres enfants rencontrés en cours de route. Pas question pour eux de revenir manger à la maison le midi, alors ils emportaient leur gamelle calée au fond du cartable. Dans cette gamelle, pas grand-chose, pommes de terre cuites à l'eau, haricots secs ou verts selon la saison et un bout de lard, ou encore des restes de viande du dimanche s'il y en avait.

Tous les enfants n'étaient pas logés à la même enseigne, c'était selon la richesse des parents, les plus pauvres mangeaient froid sous le préau de l'école à la belle saison ; autrement, en classe, les enfants des plus riches n'emportaient pas de gamelle mais se retrouvaient attablés au presbytère ou chez les bonnes sœurs. J'ai connu un cousin qui se plaignait d'être obligé de trier les cailloux de ses lentilles, pourtant les parents étaient aisés.

Concernant le trajet, certaines communes sont très étendues comme Condé-sur-Vire, d'une extrémité à l'autre il y a dix kilomètre, cinq vers St.-Lô et autant vers Torigny. Pour aller, le voyage se faisait en principe d'une seule traite ; il fallait arriver à l'heure ; pour le retour, c'était différent parce qu'il y avait des clans entre villages d'où les bagarres assez fréquentes, quand ce n'était pas embêter les filles tout le long du chemin. A la belle saison, le trajet avait son charme, mais sous la pluie, le vent ou la neige cela devenait un calvaire. Quand il gelait très fort, l'ultime supplice était de se donner des coups

de sabot sur les chevilles, très douloureux et pas facile à guérir. À cette époque presque tout le monde marchait en sabots avec de la paille dedans pour avoir un peu chaud ou, pour les plus riches, avec des galoches semelles de bois et dessus cuir.

La soupe du matin

Sur le coup de huit heures, tout le monde se retrouvait pour la soupe prise en commun, chacun avait son dichon préparé par la bonne ou la maîtresse de maison avec le reste de soupe de la veille au soir. Dedans il y avait de la bonne et consistante soupe de graisse avec du pain biscuit et presque tous les légumes du jardin, différents selon la saison, ça pouvait être des choux, des haricots secs l'hiver ou vert l'été, voir des gros haricots Soissons, des pommes de terre, poireaux, fèves……etc…...

La collation

Vers dix heures et demi nouveau rendez-vous autour de la table ; c'était le moment de la collation. Je vous garantis qu'il n'y avait pas de fainéants. En général, si c'était un jeudi jour ou il n'y avait pas d'école ou pendant les vacances, toute la famille et le personnel étaient réunis autour de la grande table pour le repas le plus important de la journée, le prochain étant servi vers une heure de l'après-midi.

Ce repas là était assez riche, en quantité pas obligatoirement en qualité, cela dépendait des fermes. Dans certaines, la nourriture n'était pas bien appréciée. Si les patrons vivaient plutôt bien, ce n'était pas le cas pour le personnel qui mangeait à part comme au château de Trécœur à Condé sur Vire ; les bonnes avaient droit à deux pommes de terre et un demi hareng chacune, inutile de dire que quand l'occasion de chaparder de la nourriture se présentait, elles se servaient. Et cet autre vieux grippe-sou de cultivateur qui prétendait que passer son bout de pain au dessus d'un fromage suffisait pour lui donner du goût.

Dans l'ensemble, si, jusqu'au XIXe siècle, ce repas était constitué de bouillie de sarrasin. Au XXe, il y avait de la galette en remplacement de la bouillie ou du gros pain de campagne dés le mois d'Avril, laquelle galette était accompagnée de poisson souvent à la crème ou du lard salé, quelquefois de légumes de saison, baignant eux aussi dans la crème.

La bouillie de sarrasin

La bouillie était avant tout le repas du pauvre. Elle était préparée avec de la farine de sarrasin délayée dans de l'eau avec ajout de petit lait issu du dernier écrémage, c'était la détrempe. Elle était cuite dans une grande pêle, grand récipient en cuivre fabriqué d'une contenance d'environ dix litres quand elle était pleine à ras bords. La fermière devait faire attention, pendant la cuisson, que cela ne brûle pas au fond, c'est pourquoi elle devait remuer la détrempe jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et assez épaisse ; si elle ne brassait pas assez ou s'il y avait trop de feu, la mixture prenait au fond, elle était herpée. La bouillie, chez nous, est un plat ancien que l'on consommait de deux façons, fraîche et encore chaude ou froide le lendemain.

Consommée chaude ce n'était pas compliqué, la pêle avec la bouillie était déposée sur la table. Comme couverts seulement une cuillère en cuivre, en bois ou en étain. La cuisinière avait fait un trou au milieu de la pâte et déposé un bon morceau de beurre dedans. À partir de là, chacun pouvait prendre une cuillerée de bouillie et la tremper dans le beurre qui avait fondu entre-temps. Le repas, bien que simple, était bourratif. À la fin de la collation, quand le fond de la pêle était presque vide, les enfants de la maison se battaient pour racler les derniers restes. Pour la boisson, pas de problème, de l'eau du puits ou du cidre de rémiage ou mitoyen, parce que fabriqué en ajoutant de l'eau au marc déjà pillé une fois et pressé une seconde fois pour en extirper le maximum de jus. Le mitoyen était du cidre auquel il avait été ajouté moitié d'eau. Cette boisson, utilisée journellement à tous les repas sauf les jours de fête, était désaltérante et bue aussi en cours de journée pendant les poses dans les champs, le cul posé au pied d'une haie et bien à l'ombre.

Maintenant le régal. Quand la maîtresse de maison avait fait trop de bouillie, intentionnellement ou non, le reste était gardé dans un plat en terre cuite pour le lendemain. Inutile de dire que ce jour était attendu avec impatience, surtout par les plus jeunes, pourquoi ? Parce qu'en refroidissant, la bouillie s'était solidifiée et avait pris une consistance gélatineuse, une fois démoulée et coupée en tranche de deux centimètres d'épaisseur environ, elle était recuite et bien rissolée dans du beurre, sur la tuile à galettes, sur un coté d'abord et sur l'autre ensuite, d'où, la bouillie cuite à deux culs ; vous ne pouvez pas savoir vous qui n'en avez jamais mangé ce que c'était bon.

Les galettes de sarrasin

Les galettes, toutes à la farine de sarrasin, étaient faites avec la même détrempe que la bouillie, peut être un peu plus liquide. Seule, la cuisson différait ; elle se faisait dans une grande poêle à bord peu relevé appelée tuile en fonte assez épaisse avec un long manche en fer rivé et d'un diamètre de trente à quarante centimètres. Elle servait aussi à faire de grandes omelettes bien que sa principale destination était de faire les galettes et la bouillie à deux culs.

Très souvent, la maîtresse de maison et la grande bonne se relayaient, c'était bien fatigant de tenir et tourner la tuile en étalant la pâte, d'autant que la tuile était lourde et très chaude. Pour dix personnes à sept galettes chacun en moyenne cela en faisait donc soixante dix à fabriquer, soit environ trente cinq centimètres d'épaisseur déposées sur le gal'tier. Le tout devant un bon feu de bois, il était sage de s'y prendre une bonne heure à l'avance avant de pouvoir servir à table. En réalité, il était préparé plus de galettes par personnes. Les galettes supplémentaires servaient le lendemain pour remplacer le pain, elles pouvaient être mangées froides ou réchauffées sur la tuile avec du beurre.

Il y a plusieurs façons de consommer la galette, nature, sitôt cuite ou recuite rapidement sur la tuile et rissolée au beurre, avec du miel ou des confitures, mais aussi avec une tranche de petit salé ou une saucisse enroulée dans la galette. Le summum, c'est la galette au lard, voici comment faire. Vous prenez une tranche de petit salé que vous découpez en petits cubes ; ceux-ci sont étalés sur la tuile bien chaude et préalablement huilée, le lard suffisamment rissolé est recouvert de pâte et retournée deux fois , elle est donc épaisse et imprégnée du gras de lard fondu, c'est un régal surtout arrosé d'un bon cidre bouché. Vous sortez de table cacheté, le ventre plein.

Je ne vous ai pas dit et c'est là un secret de fabrication, il faut, avant chaque galette graisser la tuile avec de l'huile afin qu'elle puisse être facilement décollée et retournée à l'aide de la touorn'resse, une pelle plate en tôle souvent fabriquée par le charron du coin, de vingt centimètres de long par dix environ de large emmanchée d'une poignée en bois pour ne pas se brûler. Quant au gal'tier, c'est un cadre de forme carrée avec des claies en bois sur lequel les galettes sont déposées au fur et à mesure de leur fabrication. Le graissoux pour huiler la tuile, peut être une pomme de terre coupée en deux et piquée sur une fourchette ou bien un bout de chiffon propre, lui aussi enroulé autour d'une fourchette.

Un moment important pour les enfants était de savoir qui aurait le galichon, la toute dernière galette faite avec le reste de pâte restant au fond du récipient. Comme il en reste peu et que la tuile est grande, en étalant la pâte une partie seulement de la tuile est recouverte et il se forme, en cuisant, comme des tentacules, c'est le meilleur du galichon .Quand la cuisinière est gentille, elle s'arrange pour en faire plusieurs afin qu'il n'y ait pas de jaloux parmi la marmaille.

Le repas du midi

Sur le coup d'une heure et demie, le repas ressemblable à celui de la collation, à la différence qu'il n'y a pas de galettes mais du pain pour accompagner le lard ou le poisson. Il était consommé beaucoup de poissons, non seulement sur la côte mais aussi dans les terres partout où une rivière serpentait. Beaucoup de fermes possédaient un étang ou une grande douve, sécurité oblige avec les bâtiments couverts en chaume et les grandes quantités de paille et de foin entreposées dans les greniers. L'eau servait à l'abreuvage du bétail, dans un coin spécialement aménagé se tenait le lavoir et dans l'eau des gardons, carpes, perches, anguilles, truites saumonées, brochets et autres écrevisses. Il y eut

même des protestations de la part du personnel dans certaines communes traversées par une rivière importante pour qu'il ne soit pas servi de saumon plus de deux fois par semaine !

Sur les rivières travaillaient beaucoup de pêcheurs professionnels comme sur la côte, leurs femmes allaient dans les campagnes vendre le poisson pêché transporté sur une brouette pour les moins riches ou sur un chariot tiré par un gros chien ou un âne, de nombreuses photographies anciennes représentent ces attelages très pittoresques.

Nous nous sommes éloignés du repas de midi qui se terminait par le café préparé avec beaucoup de chicorée grillée, cela permettait d'économiser le café en grain, très cher, lequel arrivait à la maison grâce à un marchand ambulant sillonnant la campagne. Il poussait lui aussi un chariot tiré par un ou deux chiens, il utilisait également un triporteur. Ce marchand ambulant s'appelait un colporteur et ne faisait pas que vendre, il rapportait les dernières nouvelles de la commune ainsi que celles de la ville ou même du pays tout entier, pas question d'acheter un journal il aurait fallu aller en ville pour s'en procurer un, de plus, à quoi il aurait servi puisque les gens ne savaient pas tous lire. Cependant, dans presque toutes les maisons, il y avait un almanach de l'année qui servait d'aide mémoire pour les travaux du jardin, renseignait sur les phases de la lune, décours ou croissant, il prédisait jusqu'à la météo pour l'année entière ; les prévisions étaient établies en fonction du temps qu'il avait fait les années précédentes. Il racontait aussi l'histoire des Saints.

A Saint-Lô, existait un épicier en gros appelé Caïffa ; il ne vendait pas que du café ou de la chicorée mais aussi du fil, des épingles, des aiguilles, du chocolat en barre et même des boites de tripes à la mode de Caen, en fait, tout ce qui est utile et consommable en petite quantité. Vous vous voyez poussant ou pédalant pour propulser un chariot avec quatre vingt ou cent kilos de marchandise avec les côtes qu'il y a chez nous. Le colporteur partait le matin de chez lui et ne rentrait que le soir, souvent tard, et cela par tous les temps … quand il ne couchait pas dans une grange.

En fin de repas, après le café et beaucoup de calva qui faisait voir le fond de la tasse, il fallait être vigilant sur une coutume qu'avaient les maîtres, celle de fermer leur couteau avec bruit. Il fallait que tout le monde se lève même si vous n'aviez pas eu le temps de finir votre assiette, ce qui était souvent le cas pour le petit commis ou la petite bonne qui avaient été occupés à faire autre chose que de manger comme de servir et desservir les plats ou remplir les moques de cidre après avoir fait le plein du puchi au cul du tonneau dans la cave.

Le souper

Après une bonne journée, le dernier réconfort est la soupe du soir, la soupe à la graisse, sans autre nourriture, à part, peut être, des noix, des châtaignes l'automne avec du cidre doux, rarement du fromage à moins que si la fermière en fabrique et n'arrive pas à les vendre à la ville. En période de ponte comme au printemps, les œufs abondent les invendus sont transformés en omelette sur la tuile à galettes, en supplément.

Selon la saison, les fins de soirées étaient différentes, l'hiver accueillait les veillées au coin de l'âtre où pétillaient quelques parements de fagot ou quelques grosses bûches, surtout aux environs de Noël à cause d'une superstition concernant justement la bûche de Noël se consumant pendant la messe de minuit, parce que sa cendre était censée protéger de la foudre. En Décembre, il fait nuit noire à dix sept heures trente et pas encore de bouton électrique à tourner, pour tout éclairage, vous aviez les flammes de la cheminée, la bougie, le crasset ou grasset selon les endroits, La lampe Pigeon avec sa petite flamme et plus tard la lampe à pétrole ou suspension qui a bien amélioré l'éclairage des maisons, enfin, pour finir, la fameuse lanterne tempête fonctionnant aussi au pétrole dont la flamme réglable et entourée d'un globe en verre et d'une armature de protection permettait d'aller dehors ou dans les étables, même les jours de grand vent.

L'été, la situation était tout autre. Après le repas, les gens allaient dehors s'il faisait beau et se racontaient la journée ou des histoires vécues ou inventées voire des commérages, pour peu que des voisins ne viennent participer à la conversation, certains racontaient des monologues ou chantaient. Autrefois les gens chantaient beaucoup même seuls, sur la route, pour se donner du courage quand ils avaient plusieurs kilomètres à parcourir. Sur tous les marchés et foires, vous trouviez des marchands de chansons venus de grandes villes comme Caen ou même Paris avec accordéoniste

chanteuse et une pile de partitions différentes. Ils apprenaient aux gens de la campagne mais aussi des villes tous les derniers refrains à la mode, cela jusque vers les années 1960, chacun avait son cahier de chansons principalement utilisé les jours de fête quand on devait en pousser une chanson.

C'était un bon moyen de terminer la soirée si les gens n'étaient pas trop pressés d'aller se coucher, il permettait de rouler la dernière cigarette ou de fumer la dernière pipe, laquelle avait été bourrée de tabac acheté au poids chez le buraliste, d'autres mâchonnaient un bout de chique ou tabac à carotte. Il est arrivé, assez souvent, que des farceurs ayant réussi à subtiliser la chique de quelqu'un lui rende sans se faire voir après avoir enfilé dedans un bout de fil de fer, vous voyez la surprise du chiqueur au moment de mordre dans sa carotte en même temps qu'une hilarité générale de l'assemblée et peut être une ou deux dents de moins.

Quand c'était fête, comme les baptêmes, les communions, mariages, fêtes patronales ou corporatives, il en allait autrement, même pour certains enterrements qui commençaient en pleurs le matin au moment de l'inhumation, et se terminait joyeusement après le repas de famille du midi. Disons que pour certains, l'héritage compensait la perte du défunt, le bon débarras pour d'autres qui disaient d'un air triste mais fourbe « *Il est ben tiré d'miséres* » ou « *Partir si jeune à s'n'âge* » ou encore « *C'était un bon bonhomme* » même si personne n'en pensait un mot. Un enterrement permettait à tous les membres d'une famille ou presque, de se retrouver, chose pas toujours facile à réaliser en temps ordinaire, mais là, les souvenirs refaisaient surface entre la soupe de bœuf et la poule au blanc, ravivés par le café bien arrosé en souvenir ou à la santé du mort, si bien que certains enterrements se terminaient tard dans l'après-midi.

Les fêtes de famille, baptêmes, communions ou mariages

Ces fêtes là, se passaient presque toujours à la maison, si une pièce était assez grande pour recevoir tout le monde ; autrement, les repas avaient lieu dans une grande remise voire une étable l'été ou un autre appartement lequel avait été débarrassé de son contenu.

Des draps blancs étaient tendus sur les murs et décorés de fleurs et feuilles naturelles , souvent des fougères fixées avec des épingles ou cousues, un motif particulier et plus conséquent placé derrière l'emplacement de celui, celle ou ceux que l'on fêtait, inutile de dire que toute la maison était en effervescence ainsi que les voisins, invités à donner un coup de main, le début des préparatifs commençait au moins trois jours avant la date dite.

Les préparatifs

La table était souvent constituée de tréteaux ou de tables empruntées à droite et à gauche. Dessus étaient posés les plus beaux draps blancs de la maison et décorés comme les murs, de fleurs et feuilles naturelles sans oublier quelques gros bouquets de fleurs avec le plus important placé devant le communiant ou la communiante qu'on ne voyait plus ou devant les mariés, l'été, le parfum des lilas, pivoines et autres lys dégageaient une tel fragrance que, bien qu'étant agréable , devenait entêtante , mais c'était pour la fête.

Ceux qui n'étaient pas à la fête, les poules, coqs, oies et picots avaient été triés quelques jours auparavant dans la cour de la ferme et mis de côté. Quant aux autres viandes comme le bœuf pour la soupe d'entrée et les rôtis ainsi que les gigots, le boucher du bourg savait déjà quoi fournir.

Une remarque me vient à l'esprit maintenant, en pensant à toutes ces agapes, l'absence de plats avec du lapin, du gibier ou même du poisson et jamais de porc, sauf le jour de sa fête dont nous parlerons plus loin, peut être parce que ce n'était pas l'habitude ou, qui sait, par manque de noblesse et donc par respect pour les invités.

Les voisines n'étaient pas de trop pour tuer, plumer et vider les volailles que la cuisinière allait devoir diriger, la chef c'était elle parce que la maîtresse de maison avait elle aussi fort à faire pour ne rien oublier au risque d'une catastrophe ; placer Machin auprès de Chose avec les histoires qu'ils ont

eues, ou bien ne pas savoir où mettre l'oncle Jules qui est sourd comme un pot mais parle fort, pas auprès de la tante Félicie qui est sourde aussi, là, on ne s'entendrait plus ; que de problèmes !

Heureusement, ce genre de cérémonie n'avait pas lieu toutes les semaines ni même tous les mois, mais n'empêche qu'à la belle saison, une seule famille pouvait être invitée plusieurs fois dans l'année à festoyer, soit pour un baptême ou une communion, voire un mariage, les grandes familles offraient cette possibilité. C'était le cas chez nous, à la maison : cinq garçons, à St Georges : trois filles à La Mancellière, deux garçons et trois filles à Donjean, trois garçons et trois filles sans compter les fêtes chez les voisins et amis. Pour vous mettre en appétit, voici le menu d'un repas de fête de famille possible.

Pour commencer :

- Soupe de bœuf avec ses gros yeux sur le bouillon ou encore un potage au tapioca dans le quel nagent des pruneaux d'Agen confits.

Ensuite :

- Bœuf rôti, volailles également rôties ou gigot de mouton

En accompagnement :

- Haricots verts ou secs au beurre ou à la crème, pommes de terre nouvelles rissolées ou autres légumes de saison sans oublier le régal des escargots ou la tendresse du jardin pour désigner, de façon poétique, la salade.

Pour finir :

- L'inévitable crème à la vanille ou au chocolat, la pièce montée commandée chez le boulanger et les fruits de saison s'il y en a, comme les fraises bien empilées sur une assiette qui faisaient écumer d'envie tous les enfants.

En boisson :

- D'abord le meilleur pur jus de la ferme, à consommer sans modération, tous les vins blancs et rouges de France comme les Bordeaux, les côtes du Rhône et Bourgognes, pas de vins rosés non plus parce, ils n'étaient pas encore connus, par contre, les vins blancs étaient tous des vins sucrés comme le Monbazillac. J'allais oublier le champagne normand, le cidre bouché sorti bien frais de sous les tonneaux, très apprécié, d'autant que la température de la pièce commençait à monter rapidement.

Et enfin :

- Le café aux trois couleurs, dit aussi café National, avec pousse café et rinchette, tout un savoir-faire qui aurait donné des points au maître et à sa femme s'il y en avait eu.

La coutume voulait qu'il soit servi au moins trois alcools avec le café, d'abord le maître qui commençait par un calva honnête mais sans plus, juste ce qu'il faut pour éclaircir le fond de la tasse ; ensuite une tournée de rhum et pour finir une rasade de kirsch si bien que la tasse était toujours pleine et claire. Après la triple tournée du patron suivait celle de sa femme et on avait intérêt à ne pas refuser, même si les idées commençaient à s'entrechoquer. La cérémonie du café ne s'arrêtait pas là, suivait la rinchette de vieux calva hors d'âge gardé dans des bouteilles en terre pour les grandes occasions.

Les maîtres avaient, jusqu'à il n'y a pas longtemps, un immense plaisir à voir leurs invités partir en marchant de travers, si bien que pour certains la route n'était pas assez large. Si la journée avait bien commencé elle se terminait souvent mal pour l'estomac mais aussi pour l'esprit, parce que Bobonne était là pour enfoncer le clou en disant « *No l'y frotte el tchu d'avé eune pomme seure et y l'est sââ* », traduction pour ceux qui ne comprennent pas « *On lui frotte le derrière avec une pomme sûre et il est saoul* ».

Les femmes, voir les enfants, n'étaient pas oubliés, la patronne faisait aussi une tournée dans leurs rangs avec, sous les bras, trois ou quatre espèces de liqueurs de fabrication maison comme le cassis, la framboise, la prunelle et quelques fois d'orange le tout accompagné de petits biscuits dits à la cuillère et très fondants.

L'après-midi d'un jour festif

Si le premier repas, celui de midi, commençait vers midi et demi, il ne se terminait pas avant cinq heures, sauf pour les communions à cause des vêpres dont le début était, en principe , à deux heures et demie, cela jusqu'à quatre heures de relevée, je vous garanti qu'il y avait une sacrée ambiance dans l'assistance. Pas un des présents, pas même ceux ignorant le latin, n'auraient manqué un cantique bien souvent chanté de mémoire.

Le meilleur moment était celui où les gens sortaient de l'église pour aller remettre les cierges au presbytère, l'air libre était le bienvenu, il faut dire que les lieux de culte, souvent petits, étaient bondés ce jour-là, comme le café du bourg.

Au repas du soir, il y avait, à peu près, autant de monde que le midi, ne manquaient que ceux devant repartir pour raisons professionnelles ou éloignés, encore qu'il était possible de coucher sur place bien souvent ou chez des voisins dans le foin ou la paille des greniers, alors là, quelles parties de rigolades pour les jeunes.

Les restes du midi étaient mis sur les tables mais il pouvait y avoir un plat nouveau comme de la langue de bœuf. L'ambiance toujours joyeuse semblait quand même un peu plus lourde que le midi, une digestion difficile ainsi que la fatigue modifiaient l'atmosphère.

Entre midi et soir, pour ceux qui désertaient les vêpres, il y avait les parties de Pilette. Ce jeu se jouait à plusieurs et consistait à renverser une pièce de bois debout avec quelques monnaies dessus. Cette pièce de bois faite dans un bout de parement faisait dix à quinze centimètres de hauteur pour trois centimètres de diamètre, chacun avait deux palets en fer ou en fonte, diamètre environ sept centimètres pour huit millimètres d'épaisseur. Règle du jeu, mettre le bouchon debout, poser dessus en équilibre, des pièces de un deux ou cinq centimes selon convention entre joueurs. Chaque participant lançait, à plat, un premier palet le plus prés possible du bouchon sans le faire tomber et avec le deuxième palet, essayer de renverser le bouchon et la monnaie. A six ou sept mètres ce n'était pas si facile de viser juste.

Un peu d'histoire

Autrefois, on parlait peu de centimes mais plutôt de sous. Un sou valait cinq centimes, deux sous dix centimes et cinq sous vingt-cinq centimes, cent sous équivalaient à cinq francs ; toutes les petites pièces étaient percées d'un trou. Une expression très usitée dans les cafés était « Donnez m'en pour un sou » une tasse de café plus la dose de calva coûtaient un sou vers 1900.

Et les futurs citoyens !

Il est une catégorie de citoyens dont nous n'avons pas décrit l'alimentation et pour cause, leur gastronomie était la même que ce soit jour ordinaire ou de fête, c'est celle des nourrissons. Le lait maternel était consommé tout pendant que la mère en avait. Le petit était sevré vers l'âge de deux ans, les femmes de ce temps là tenaient à allaiter le plus longtemps possible croyant, par ce moyen, avoir moins de risque de retomber enceinte, est-ce vrai ?

Les biberons en verre sont apparus tard ; avant ils étaient en métal avec un bec verseur. Les petits buvaient du lait entier et pas dégraissé comme aujourd'hui. En âge de manger plus consistant, comme plat de résistance, c'était la mitonnée, j'ai été élevé avec çà et ne m'en porte pas plus mal.

Recette de la mitonnée et façon de la déguster : faire ramollir du pain dans un pot avec de l'eau en ajoutant un peu de lait et une miette de beurre , laisser chauffer doucement dans la cendre de la cheminée (auprès du pot à café) pour obtenir une espèce de pâte la plus onctueuse possible , à utiliser trois fois par jour. La mixture prête, la maman mettait le récipient sur la table et le gamin, coincé entre ses genoux, tentait de lui faire absorber avec l'aide d'une petite cuillère. Avant, elle s'était assurée que la mitonnée était à bonne température en la goûtant.

Inutile de dire que jusqu'à la dernière guerre, la mortalité infantile était élevée chez les nourrissons, pour deux raisons. D'abord l'absence d'hygiène et, ensuite, une nourriture inadéquate. Seuls les plus tchérus arrivaient à passer le cap du premier âge … comme nous.

Le Dimanche … un jour particulier

Le bouilli

Reste un jour important pour la gastronomie, c'est le Dimanche. Ce jour-là, la table était différente des autres jours dans la plupart des maisons et des fermes. Si les premières heures avaient la même motivation que dans la semaine pour les soins et la nourriture à donner aux animaux, les fins de matinée amenaient plus d'effervescence dans la salle commune pour préparer le repas de midi
.
Ce jour là , flottait un parfum inhabituel émanant de la marmite où cuisait le pot au feu, un beau morceau de plates côtes avec quelques bouts de queue du même animal, y était ajouté du thym, du laurier, du persil, une ou deux feuilles de céleri, un chou et des carottes, le tout mijotant pendant une heure et demie s'en dégageait un parfum à vous mettre les papilles en émois.

Cette composition avait deux fonctions ; d'abord, celle de préparer le bouillon pour la soupe de viande et aussi de fournir la viande pour le plat de résistance. Commençons par la soupe. Une fois la cuisson terminée, le bouillon servait à tremper le pain à soupe, un pain spécial de formes ronde, longue ou plate recuit mais jamais brûlé très dur, avec quelques légumes. Le pain était cassé en petits morceaux plutôt que coupé et mis dans la soupière ; dessus était versé le bouillon très chaud ; trempé pendant une vingtaine de minutes, il se ramollissait et devenait mangeable, que dis-je délicieux, c'était la soupe du dimanche midi. Il pouvait y avoir une poule au pot, en général une poule trop vieille pour être rôtie, le bouillon pour faire la soupe et la viande consommée avec de la crème, en remplacement du bœuf.

Pendant ce temps le petit commis avait balayé la cour avec un grand balai de beaulard et la petite bonne s'était faite plus belle pour mettre la table, mais après avoir ciré ses sabots avec la suie de la cheminée ou du derrière de la marmite.

Au signal de la maîtresse de maison ou de la cloche, tout le monde passait à table. La soupe fumante, servie dans des assiettes, remplaçait l'apéritif alors inconnu ; le fumé et la faim aidant avaient vite fait de vider les gamelles et une louche supplémentaire était toujours la bienvenue.

Après la soupe venait la viande de bœuf ayant servi à faire le bouillon, consommée avec les légumes de cuisson, parfois agrémentée de moutarde, ce jour-là, pas de galette mais du gros pain de campagne bien tassé et encore frais si le maître avait boulangé les jours précédents, souvent le vendredi. En faisant sa boulange, il avait préparé et agrémenté un petit volume de pâte avec un œuf ou deux pour faire la gâche ou falue, c'était des pains plats et longs de la dimension d'une feuille de papier actuelle, de quatre à cinq centimètres d'épaisseur. Ces pains ne cuisaient pas longtemps et devaient être retirés du four assez rapidement au risque de brûler ; ils se mangeaient tièdes avec du beurre, c'était le gâteau du dimanche en dehors de la brioche.

Une autre gourmandise, sortant de la boulangerie l'hiver, étaient les bouord'lots ou bourdelots confectionnés avec des poires spéciales à la chair très dure mais rose, tendre et savoureuse une fois cuites. Les poires étaient enrobées de pâte à pain, en laissant dépasser la queue et cuites en peu de temps. Les poires employées pouvaient être, aussi, cuites dans un plat en terre sans enrobage de pâte, à manger de préférence encore tièdes, cette variété de poire n'existe plus maintenant et ne pouvait être consommées que cuites parce qu'elles ne mûrissaient jamais totalement.

Le four de la boulangerie familiale ne servait pas qu'à la cuisson du pain mais aussi, à l'occasion, pour cuire un rôti de porc ou une volaille, toujours dans un plat en terre.

Que buvait-on ?

La boisson du dimanche ne pouvait être que le cidre, du rémiage au début du repas et du pur jus pour terminer. Après, pour faire « passer » le dîner, café et goutte ou encore pour éviter de parler alcool, d'eau bénite, ce breuvage utilisé à la campagne pour de nombreux usages n'est-il pas appelé, aussi Eau-de-vie. Elle servait à tout à la campagne, aussi bien pour boire que pour soigner bêtes et gens, pour désinfecter une plaie … aie … aie .. que pour faire les liqueurs, elle titrait entre cinquante et soixante cinq degrés pour la fraîche et environ cinquante pour la vieille.

La batt'rie

Une autre journée pour faire ripaille, vers fin Juillet début Août, est la corvée de battage à la machine ; non une journée de fête mais plutôt de travail intense à enfourner les gerbes de blé, d'avoine ou d'orge dans la machine, celle-ci arrivée la veille au soir et fin prête pour le lendemain matin. Quinze à vingt personnes des environs venaient donner un coup de main en amis ainsi que des journaliers payés à la journée, cette corvée pouvait durer jusqu'à deux jours dans les grandes exploitations.

Tout ce monde travaillait dans la chaleur de l'été, dehors pour certains et dans les greniers pour d'autres ; il fallait vider ces derniers de la moisson rentrée un mois plus tôt, battre les gerbes et botteler la paille pour la réenfourner dans les greniers, elle servira de litière et de nourriture aux bêtes. Pour ce faire, trois ou quatre personnes dans les greniers pour amener les gerbes le plus prés possible de la machine, deux ou trois sur la machine pour délier et enfourner, quatre ou cinq pour botteler la paille, un costaud pour emmener les sacs de grains dans la chambre de stockage avec une grande échelle à monter, un ou deux autres pour évacuer dans un champ voisin la balle et résidus de paille inutilisable et brûlé, deux ou trois pour entrer et tasser les bottes de paille. Une main d'œuvre bien abreuvée grâce aux bons soins du petit commis qui ne chaumait pas, en allant de l'un à l'autre, avec son puchit de bére de rémiage sous le bras et son verre unique, le même servait à tout le monde et une coutume voulait que le verre ne soit jamais vidé complètement ainsi, en faisant faire un mouvement tournant au reste de cidre cela équivalait à un rinçage symbolique pour le buveur suivant, le reste de liquide étant jeté par dessus son épaule avant de passer le verre à son voisin. A la fin de la corvée, tout le monde se retrouvait à la pompe ou à la mare pour se laver torse nu, afin d'évacuer poussière et sueur, mais aussi se rafraîchir tout en discutant.

Avant le repas du soir, s'il y avait un peu de temps libre, quelqu'un trouvait un prétexte pour faire une blague souvent stupide et ridicule au petit commis ou à la petite bonne comme d'aller chasser le ca-huant qui était censé habiter dans la chambre à grain ; pour cela, un homme avait amené un seau d'eau en haut de l'échelle conduisant à la dite chambre et demandait à la jeune bonne de tenir sur sa tête un van tout en montant l'échelle. Les gens autour, connaissant la suite, faisaient semblant d'être sérieux ; l'animal devait tomber dans le van au moment ou l'homme, là-haut, pousserait un cri, vous devinez qu'à ce moment précis c'était le contenu du seau d'eau qui lui tombait dessus.

Si le repas de midi avait était simple et vite expédié, il n'en était pas de même pour celui du soir ressemblant d'avantage à un repas de fête, avec les mêmes denrées et autant de boisson que pour un grand événement ; en fait, c'en était un, puisqu'il clôturait l'époque des récoltes et aussi la garantie de subsistances pour l'hiver avec le grain engrangé. La maîtresse de maison se faisant un devoir de traiter son monde comme il faut en le nourrissant bien, pour le remercier du travail accompli. La réputation des bonnes fermes permettait d'avoir toujours le personnel nécessaire et gratuit lors d'une corvée, sauf les journaliers qui étaient nourris et payés; leur prestation se terminant après la soupe. Il convenait de rendre le même service aux voisins en prêtant de la main d'œuvre, souvent le lendemain et surlendemain quand la machine était dans le secteur.

La fin de soirée était souvent très difficile pour ceux devant rentrer chez eux après une dure et longue journée, parce que, une fois à table, vers les huit heures, après avoir bien mangé bien bu et bien discuté, voire chanté, il se trouvait minuit et la route du retour au bercail n'était pas toujours assez large. Il m'est arrivé de raccompagner, de loin, des gens jusque chez eux pour éviter qu'ils ne restent dans un fossé ou ne tombent dans un ruisseau. Un jour, cela se passait en hiver, un journalier célibataire fut signalé par son frère comme disparu ; son parcours pour rentrer chez lui était comme on dit chez nous, de passer par le travers, c'est à dire de passer à travers champs et haies. Il faisait nuit et notre homme n'étant pas à jeun était tombé dans un petit ruisseau gelé et s'y était endormi, l'alcool ingurgité ayant servi d'anti-gèle lui avait permis de rester en vie.

D'autres corvées nécessitaient l'emploi de personnes étrangères à la ferme mais néanmoins amies, comme pour les battages, le curage des douves, douis, étangs et fossés de drainage. Ces travaux duraient plusieurs jours puisque faits à la main, pas encore de pelle mécanique en ce temps-là, le battage du sarrasin au fléau demandait aussi du monde ; pour cet ouvrage, une grande toile battresse, brune très épaisse, était étendue sur un sol bien dressé. Autour cinq à six personnes frappaient les tiges de sarrasin bien sec que répandaient deux ouvriers devant les batteurs, il fallait faire attention de ne pas recevoir un coup de fléau sur la tête ou les pieds ; le risque était pourtant limité du fait que chacun battait à son tour, l'un après l'autre, et non tous ensemble. Le battage du sarrasin avait autant d'importance que celui des autres céréales puisqu'il était la principale base de nourriture en ce temps-là, mais, pourriez- vous dire, pourquoi le battre à la main et non à la machine comme le blé ou l'avoine ? Bonne question, tout simplement parce que le sarrasin mûrit plus tard que les autres grains et que faire venir une machine exprès aurait coûté trop cher.

La réunion de tout ce monde obligeait la patronne à faire plus de cuisine que d'habitude en mettant, là aussi, sa réputation en jeu, sans que ce soit bombance, c'était quand même un joyeux moment à la ferme, rappelons, qu'à part les femmes et filles de la maison, ces corvées là n'amenaient que des hommes.

La fête du cochon

Hormis les poules, canards, lapins et bœuf pour le dimanche midi, la principale viande consommée était le porc, presque à tous les repas sauf le jour du poisson.

La fête du cochon commençait assez tôt le matin, il fallait que l'opération soit terminée le soir pour les salaisons, de l'aide était demandée aux voisins mais surtout aux voisines plus expertes en cuisine, les enfants donnaient aussi un coup de main, dans la mesure où cela ne gênait pas les grandes personnes, comme de brûler les soies
.
Le sacrifice du beau et gras Moussieu d'souées, c'est comme cela qu'on appelait respectueusement l'animal, commençait par l'absorption d'un sou de café arrosé ; il fallait du courage pour le tuer. L'affaire se passait toujours à l'arrière-saison, avant l'hiver, afin d'éviter les grandes chaleurs et assurer la conservation.

D'abord la saignée. L'opération assez rapide consiste à enfoncer une lame de couteau dans une grosse veine située à la base du cou coté gauche. Aussitôt, le sang giclait dans un seau préparé à l'avance lequel était tenu par le petit commis ou un jeune de la maison. Cette prestation m'a été dévolue une fois, mais a mal tourné, parce que l'animal s'est débattu dans un dernier soubresaut accompagné d'un vigoureux grognement ce qui m'a fait lâcher le récipient et perdre une bonne partie du sang ; adieu boudins et terrines de sang cuit. J'ai eu droit aux félicitations du jury bien sûr, mais j'avais des excuses, ne serait-ce que l'émotion et l'inexpérience dans ce domaine, l'affaire était grave parce que le sang était le premier traité, mais là, plus ou presque de matière première et déception dans l'assistance.

L'opération du cochon était pratiquée par le fermier lui-même, pas besoin de charcutier spécialisé, d'abattoir homologué comme maintenant ni d'autorisations; cependant je me souviens que pendant ce travail, il y avait quelqu'un pour surveiller les allées et venues dans les alentours.

Après la mort de la bête, elle était suspendue sur une échelle accoutée le long du mur d'une remise ou d'une grange afin d'être à l'ombre et à l'abri en cas de pluie. Là , commençait le brûlage des soies au moyen de torches en paille torsadées et enflammées que l'on promenait partout sur son corps pour en éliminer le plus possible, ensuite, deux hommes sortaient de vieux rasoirs genre coupe-chou et finissaient de nettoyer la peau des derniers poils et des lambeaux noircis par les flammes. L'heure de la collation étant arrivée, elle permettait un temps de repos.

Ensuite, la bête toujours sur son échelle la tête en bas et sur le dos, était ouverte sur tout son long pour en extraire les poumons, le cœur, les boyaux ainsi que la rate. Tous ces abats étaient mis de coté et bien nettoyés pour servir ultérieurement, c'était le travail des femmes qui allaient les rincer au ruisseau ou à la douve, pendant ce temps, avait lieu le découpage longitudinal de la bête en n'en

faisant deux moitiés ; ces deux morceaux, transportés sur la grande table de la maison recouverte d'un vieux drap propre, étaient découpés en petits volumes pour ceux destinés au salage dans de grandes potes à lard en terre cuite.

Les épaules et cuisses, autrement dit les jambons , sont mis de côté, salés et enveloppés dans un linge propre et suspendus pour qu'ils perdent un peu de leur eau, au bout de trois ou quatre jours ils iront fumer dans la cheminée auprès des enfilades de harengs, eux aussi salés. Une attention toute particulière était apportée à la salaison, tout devait être très propre, les femmes indisposées n'avaient pas le droit de participer, au risque disait-on d'en gâter la conservation.

Dans les potes à lard, les morceaux étaient tassés par couches successives pour limiter les poches d'air ; la main experte du patron arrosait chacune d'elles d'une poignée de gros sel ; avec le temps, se produisait une saumure qui devait noyer la viande, une poche d'air provoquant la pourriture. Tous n'avaient pas le même doigté pour cette opération délicate; il y avait des spécialistes, n'empêche que quelques fois une pote se trouvait gâtée et la viande avait goût de rance ; au début elle était encore consommable, mais au bout d'un moment il fallait la jeter.

Pendant le salage, les femmes se chargeaient du reste de l'animal en confectionnant divers pâtés, terrines, boudins petits et gros, crépinettes ; certains morceaux étaient mis de côté pour le repas du soir ou le repas du cochon, en général tous les abats, foie, oreilles, queue, rognons et petits morceaux très fins de goût quand ils sont grillés, souvent, si le sacrifice a lieu le vendredi, voir le samedi, des parents et amis sont invités le dimanche pour consommer les parties mises de côté, repas accompagné en plus d'un excellent rôti … de porc.

Quant à la boisson, je vous laisse imaginer ! Comme pour un repas de fête, c'était une occasion comme une autre de retrouver des proches et des amis qui repartaient bien souvent avec un bout de porc ou quelques saucisses.

A signaler au passage, que pendant la Seconde Guerre, bon nombre de verras étaient baptisés Adolf comme Hitler, si bien qu'en tuant le cochon, les fermiers avaient l'impression de tuer le dictateur du même nom, parce que ce dernier était appelé aussi le cochon. Le porc avait été engraissé avec des feuilles d'orme, d'orties broyées, de petit lait issu de l'écrémage et de farine d'orge, ce nourrissage était réservé aux femmes.

Un poète de Cerisy-la-Salle, Charles Le Boulanger a écrit en 1908 un poème sur « l'Abat du cochon », il représente très bien ce qui vient d'être dit. Voici ce qu'il écrit:

Nos gens avaient bin choisi l'jouor
C'tait l'mardi gras, la matinée
Que Bon à Gust vint li jouer un touor
A not malheureux moussieu d'souaies
Dame oui, pouor seur , ça li rév'nait
Car i n'avait jamaais mantchi eune bête
I maniait red bi san couté
Les cochons n'en faisaient pas d'fête

M'in Dieu l'z'ébrais qui poussit
Quand l'sang pissi dans not grand poêle
No l'fiambi et Bon l'écalit
Dans la tchertrie, sue eune étchelle

Ao soupé, j'no r'trouvis vingt' trouais
Cha faisait eune belle tabllie
Les vaisins et tonton Françouais
Sans oubliy not Mélanie
J'étions ilo bi trantchil'ment
D'visant sue eune bancelle
Beuvant un coup en espérant
Q'pouor mouoji la femme appelle
Pis, quand l'moment en fut v'nu
No passi touos da'ans la grand salle

Ou chat'chun s'piachi comme i voulu
Aen pensant bi s'remplli la falle.

Ch'est pas les piats qu'allaient mantchi
Du reste, j'allions l'vais pa la suite
Ch'est p'ête putôt l'appétit
Qu'allait iéte coupé l'pu vite
Pouor c'manchi, nateurel'ment
J'mouogîme la soupe dé couorée
Ch'est pas pouor faire dé compliments
Mais o l't'ai bi raguouotée.

Après la couorée du cochon
Ça fut l's'orelles à la sa'auce bianche
E'l sang bouolli qu'était red bouon
La rouelle dorée coupée en tranches
Dans du burre les rognons bi brunis
Si bi ageancés par Clémence
Et les biâs morçiâs d'diabe rôti
Ceux qu'avaient co faim avaient d'la chance

Seul'ment j'vo ai pas dit qu'les piâts
S'faisaient bi attende eune demi heure
Cha deure longtemps ces soupers là
Dame, y ou qu'no's'trouve bi
Ch'est co pâs tout, continuons
Y iu co la souoris en grillade
Entouorée d'eune poêlée d'ognons
Qu'no mouogi do d'la salade

Pouor fini, nos gens avaient mins
A la castrole, eun jolie bouore
Ch'est à peine si no s'y gouottit
Aotant d'mâquâle ch'est qu'sa vo bouore
Dans l'commech'ment no z'avait bu
D'la p'tite béchon, vére mais not'père
Ao rôti, fie séne du coin d'lu
Qu'no s'alisse haler ao gros bére
Ao café, la bouorgeoise am'nit
Des cartes écaonées et jaonies
Et touot à l'entouor no s'groupit
No z'en faisait'i des parties
Jusqu'à o matin, el gille marchait
L's'uns gagnaient, el'z'a'autes trichaient
Et tout en litchant not' « Jean-l'neir»
P'tit à p'tit les têtes s'écaoffaient

Quand, der'parti no s'décidit
Ah qu'c'était du d'tchiter sa chaise
Heureus'ment qu'el valet ratt'li
Car no s'trouovait d'gére à not affaire
Enfin, quand no s'er trouovi tchu sé
L'garçon qu'attendait dét'li vite
Et eune demi heure après no dormait
Ch'est ti pâs d'belles jouornées dites ?

Notre bonne soupe

Si nous parlions de la soupe chère aux normands ! C'est un aliment auquel ils sont très attachés, qui tient au corps pour ceux qui font un travail de force, ne dit-on pas qu'une pouque vide ne tient pas debout. Il est certain qu'une assiettée de soupe, conditionnée comme il faut , est non seulement nourrissante, mais aussi, bien agréable à manger.

Le mot potage n'est pas nouveau, aux XIIIe et XIVe siècles, il n'avait pas le même sens que maintenant, il désignait tout ce qui était cuit dans un pot, ce terme vient de potagier qui est celui qui cuit les légumes, autrement dit qui s'occupe des bouillis. C'est seulement au XVIe siècle que les soupes apparaissent avec l'usage d'ajouter des morceaux de pain dans le potage.

Revenons aux vieux pots dans lesquels on fait la bonne soupe, c'est d'eux que vient le terme de Potin. Déjà en 1655, le potin était une chaufferette en terre cuite remplie de braises permettant aux femmes de se chauffer les pieds tout en discutant. Dans le souvenir des gens , le mot potin reste celui d'un ustensile de cuisine en fonte (la casserole en potin) ; mais plus loin encore , vers le XIIIe siècle, ce terme désignait aussi un récipient fait d'un alliage de cuivre , d'étain et de plomb destiné aux poteries autrement dit, à la cuisson très lente des légumes.

Un des aliments consommé matin et soir, c'est la soupe; nous avons en basse Normandie, une recette particulière … la soupe de graisse. Il s'agit d'utiliser la graisse de bœuf, très abondante sur certaines bêtes .Le principal est de savoir bien confectionner cette graisse dite « à soupe», c'est un travail de longue haleine puisqu'il demande plusieurs jours, il faut faire fondre le suif dans une grande marmite et donc en quantité importante pour en avoir plus d'un coup, limiter la corvée et augmenter la saveur.

Le suif est coupé en petits morceaux afin de fondre plus facilement ; il est mis dans une grande marmite en fonte, douze à vingt kilos pour un ménage qui en consomme tous les jours sur une année. La fonte doit se faire à feu très doux pour que le gras ne prenne pas au fond et n'ait goût de brûlé ; il faut remuer assez souvent et cela demande du temps, environ deux jours, mais pas pour autant de surveillance constante.

Après fonte totale du suif, il ne reste de solide que les crétons qu'il faut enlever pas tamisage ainsi que quelques résidus inconsommables ; cela peut se faire à la louche, mais c'est long ; le meilleur moyen est de renverser le contenu de la marmite ayant servi à la fonte dans une autre, avec comme passoire, un sac de jute comme ceux qui servent au transport des pommes de terre.

Ensuite la graisse est remise à cuire seule pendant une première journée au cours de laquelle sont ajoutés os de bœuf, une poule, des poireaux, carottes, navets, oignons, thym, laurier, céleri, estragon mais jamais de choux ni de pommes de terre ou de persil. On écume au fur et à mesure de la cuisson, celle-ci terminée, la graisse est repassée au tamis à l'aide d'un linge propre et versée dans une terrine en terre cuite où elle refroidit doucement. C'est à ce moment précis que l'on verse du gros sel, environ 10 % du poids de la graisse donc très salé, avec en plus du poivre moulu ; notre mère y ajoutait une petite quantité d'un ingrédient appelé « quatre épices ». A partir de là , il faut remuer en permanence jusqu'à ce qu'elle soit figée afin que le sel et les épices ne tombent au fond du récipient.

Une fois refroidie, la matière devient gris claire et peut se conserver jusqu'à deux ans s'il n'y a pas trop d'enfants dans la maison, c'était tellement bon que nous en demandions un petit morceau à notre mère quand elle en prenait pour faire sa soupe ; nous laissions la graisse fondre sous la langue, très agréable.

La graisse ainsi préparée était la base de toute bonne soupe , elle était ajoutée en fin de cuisson des légumes, lesquels avaient bouilli un bon moment dans la marmite, environ une heure, à petit feu dans la cheminée, quand les légumes étaient cuits, pommes de terre , poireaux, carottes, céleri, navets, restes de haricots verts ou secs, les restes de gros haricots Soissons qui donnaient une saveur et une texture particulièrement onctueuse à la soupe . L'ensemble était versé sur des morceaux de pain spécial à la région, encore aujourd'hui, ce pain, dit à soupe était cassé et mis dans la soupière collective ou, dans certaines maisons, déposé dans des dichons individuels et personnels.

La soupe du soir, avant dépôt sur le pain, était faite en quantité suffisante pour qu'il en reste assez pour la soupe du lendemain matin, le premier repas consistant de la journée. Si le soir la soupe était servie à table c'est parce que tout le monde se retrouvait ensemble alors que le matin chacun se servait, arrivant à des heures différentes selon son travail.

Il existait et existe encore , d'autres types de soupes faites en fonction de la saison et des ingrédients dont disposait la cuisinière, citons la soupe de viande dont il a déjà été question pour le dimanche midi, la soupe au lait, à la crème, à la citrouille et sur la côte , la soupe de poisson souvent faite avec une tête de congre.

Un mot sur le pain à soupe. On en trouve, aujourd'hui, dans toutes les boulangeries de la Manche. Il est fabriqué par le boulanger et uniquement pour être trempé par la soupe de viande ou de légumes ; c'est du pain spécialement conçu sous trois formes ; rond comme une galette de vingt cinq à trente centimètres de diamètre pour trois à quatre d'épaisseur, long comme un pain de deux livres mais un peu moins épais, ou plat et long, sa forme plate permettant de le cuire jusqu'au centre sans mie aucune, la croûte est épaisse, dure et de couleur brune à presque noire , mais jamais brûlée.

D'autres saveurs normandes

Les gens ne mangeaient pas toujours du lard avec la galette, le vendredi et pendant la période du Carême, ils consommaient de la morue salée ; après dessalage d'une nuit dans l'eau douce, elle était servie avec de la crème et des pommes de terre en robe des champs. Ce plat encore servi de nos jours, l'est quand même de moins en moins , à cause du prix de ce poisson que nous devons importer puisque nos morutiers ne peuvent plus aller en pêcher sur les bancs de Terre–Neuve , chasse gardée des Canadiens.

Un autre poisson très apprécié autrefois, est le hareng salé ou salé et fumé (le hareng saur). Dans les épiceries de l'époque, vous trouviez sur le trottoir des barils de harengs salés nageant dans la saumure. Ils étaient bien tassés et disposés en étoile ; les gens les achetaient à la douzaine. Deux façons de les manger ; légèrement dessalés et grillés sur la braise avec des pommes de terre cuites à l'eau ou, après un stage dans la cheminée pour être fumés consommés aussi grillés.

En périodes de gros arrivages, les gens aimaient manger le hareng frais grillé ou cuit sur la poêle accompagné d'une bonne poignée d'oignons finement émincés, eux aussi grillés, disons plutôt rôtis, avec du beurre nappant le dessus des poissons, encore un bon souvenir possible à renouveler de nos jours.

Il va sans dire que selon le lieu où l'on vit, la nourriture est différente. Par exemple entre l'intérieur des terres et la zone côtière ; sur celle-ci , le poisson moins cher en raison de la proximité des lieux de pêche et de l'abondance fera plus de repas que la viande ; mais, inversement , dans les terres ce sera de la viande et du poisson d'eau douce en moins grande quantité toutefois que sur la côte , sur la table arrivaient aussi bien de l'anguille , que des truites sauvages pêchées au filet à deux bâtons, des gardons, tanches, saumons autrefois très abondants dans nos petites rivières, accessoirement du chevesne ou du brochet, voir même de la brème ; ces poissons remplaçaient donc, quelquefois, le lard salé. Le poisson était sur la table pour la collation du matin, plus rarement le midi, sauf la morue, dans ce temps là on ne connaissait pas la morue fraîche, elle était toujours consommée salée

La boulange

L'habitude de consommer du pain à tous les repas, à la campagne, n'est pas très ancienne. Nous avons vu que les gens se nourrissaient de bouillie et de galettes de sarrasin. Entre les deux dernières guerres, déjà, les habitudes changent, presque plus de bouillie et les galettes réservées pour la collation du matin et encore, puis à la belle saison, de fin Avril à début Octobre, autrement c'est le pain qui arrive sur la table, pas du beau pain léger et croustillant comme aujourd'hui mais le gros pain de campagne fabriqué dans le four familial. Les pains sont imposants, de six à douze livres, il est lourd et compact, dense et très nourrissant, à l'heure actuelle, on en trouve encore dans certaines boulangeries rurales et sur les marchés, fabriqué par des particuliers selon l'ancienne méthode. Dans la majorité des cas, dans le centre Manche, la boulange se faisait le vendredi matin et pour la semaine, voir pour dix jours, mais là, il devenait vraiment dur.

Le pain de campagne est fabriqué avec du levain et non de la levure comme chez les boulangers, quelle différence entre levain et levure ? Le levain est une petite quantité de pâte prélevée lors de la dernière boulange et mélangée à la nouvelle pâte. Le levain a pour fonction de faire lever la pâte pendant un temps de repos après sa fabrication, environ deux heures. Il est conservé d'une semaine sur l'autre, bien enveloppé dans un linge dans le pétrin ; c'est donc un reste de pâte qui se présente de couleur crème un peu grisâtre ; sa constitution après séchage d'une semaine l'a rendu grumeleux et légèrement friable, un peu comme le parmesan italien. Son objet est donc de faire lever la pâte par l'émission de milliers de petites bulles de gaz carbonique provenant de la fermentation. Vous vous êtes peut-être demandés pourquoi il y avait autant de trous dans le pain du boulanger, c'est à cause de la levure de bière qu'il a utilisée dans le but de rendre son pain plus léger et plus facile à digérer, ce que n'utilisaient pas les fermiers.

Le matin, notre fermier après avoir avalé son dichon de soupe, va vers sa boulangerie, souvent située dans petit bâtiment isolé de la ferme, prés d'un ruisseau ou d'une mare, pourquoi ? Vous êtes curieux et le saurez plus tard, quant à l'éloignement des bâtiments c'est pour limiter les risques d'incendie ; pour chauffer un four, il faut brûler six à sept bourrées (fagots faits avec des branches d'épineux, de ronces, de houx, en gros tous les bois qui piquent, les vrais fagots étant réservés à la cheminée et pour la cuisine).

C'est toute une technique la chauffe d'un four, il faut bien le connaître, parce que selon les matériaux qui ont servi à sa construction, la chauffe est différente. Il peut être construit en argile pour les plus vieux, en moellons ou pierres du pays posées à champ ou en briques pleines dans la majorité des cas parce que d'une meilleure tenue dans le temps ; à force de chauffer et de refroidir, les parois s'usent. Dans les fours en briques, il faut en surveiller deux ou trois, qui par leur couleur blanc / beige, signalent que le four est à la bonne température, question d'habitude ; ces briques s'appellent des témoins.

Le feu dans le four a quand même chauffé l'atmosphère de la boulangerie souvent ouverte à tous les vents pour une question de ventilation. C'est un local servant de préparation pour l'alimentation des porcs et des jeunes veaux où est entreposée la farine d'orge aussi bien que la machine à hacher les feuilles d'orties ou d'ormes ; c'est aussi là que l'on cuit les pommes de terre pour les cochons puisqu'il y a une cheminée . Dans le pétri, sorte de tonneau coupé en deux horizontalement, le fermier a préparé sa pâte. Pas une mince affaire ; trente à cinquante kilos de farine mélangée avec douze à quinze litres d'eau tirée du puits et légèrement tiédie, plus le sel et le levain finement émietté; commence alors un travail de force. Il faut pétrir l'ensemble, le malaxer, le retourner et pétrir à coups de poings (mais oui) jusqu'à obtention d'une pâte de bonne tenue, assez ferme mais pas trop, travail assez dur provoquant beaucoup de sueur, tant pis si quelques gouttes tombent dans le pétrin.

Après un moment de repos pour laisser le levain faire son œuvre, environ deux heures, temps mis à profit par le boulanger d'un jour pour aller faire la collation; il se trouve à peu près dix heures ; regonflé à bloc notre homme revient pour façonner ses pains en coupant des portions de pâte et en l'étirant ; la forme varie peu ; ce sont des miches plus ou moins longues de trois à six kilos, quelquefois plus, elles sont mises à reposer dans des paniers en vannerie appelés binots revêtues d'une toile et saupoudrées de farine afin de ne pas coller.

Tout est prêt pour l'enfournement mais auparavant il faut enlever la braise contenue dans le four à l'aide d'un grand racloir en bois, les braises sont rassemblées à la gueule du four par un mouvement tournant à l'intérieur et déversées au sol, elles sont mises en tas et arrosées pour obtenir du charbon de bois (charbonnette) utile pour mettre dans les chaufferettes des femmes , les fers à repasser et les potagers. Qu'est-ce aco ? Ce sont des alvéoles en maçonnerie situées le plus souvent dans les alléges des fenêtres ; en façade, deux ou trois trous pour y mettre la braise ré-allumée ou provenant de la cheminée ; sur le dessus une grille pour soutenir les récipients et comme habillage, des carreaux de faïence blanche et bleue ; ces ouvrages étaient destinés au réchauffage des plats ou à leur maintien à température.

La braise éteinte, il restait encore dans le four des charbons ardents et de la cendre ; c'est là que la proximité d'un point d'eau devenait utile, avec disons un genre de serpillière en toile de sac et emmanchée sur le bout d'une perche en noisetier ou en châtaignier, que cet outil, imprégné d'eau servait au nettoyage de la sole du four pour éviter de retrouver des charbons sous le pain ; cette opération était faite prestement pour ne pas refroidir le four. Elle dégageait un jet brutal de vapeur, il fallait avoir l'habitude et se tenir un peu éloigné de la gueule du four et surtout avec personne derrière.

Après, c'est l'enfournement de la pâte sortie des binots et déposée sur une grande pelle plate en bois située au bout d'un grand manche ; elle permet de la disposer dans différents endroits du four en faisant attention que les futurs pains ne se touchent pas, autrement ils colleraient les uns aux autres. C'est aussi le moment d'enfourner les gâches ou falues ainsi que les Bouord'lots en Automne, voir des rôtis placés sur le devant du four.

Pendant ce temps, environ un quart d'heure, notre boulanger attrape la suée. Il doit faire vite ; le four ne doit pas refroidir. Ensuite , la gueule du four est fermée de deux façons selon sa construction, soit par une plaque de bois très épaisse avec au milieu une pièce de bois servant de poignée le pourtour étant rendu étanche avec de l'argile délayée avec de l'eau qui séchait très vite en raison de la température, soit pour les fours plus modernes, par une porte métallique beaucoup plus pratique ; en l'ouvrant rapidement elle permettait de surveiller la cuisson et de retirer les aliments déjà cuits, pour les pains , le volume de pâte étant plus conséquent , deux heures étaient nécessaires.

Mon amusement, gamin, ainsi que mon cousin lors de vacances passées chez lui, était de demander une poignée de pâte à son boulanger de père afin de faire, nous aussi, notre boulange en façonnant des petits croissants ou des bons hommes que mon oncle mettait au four sur une petite plaque de tôle ; mais le volume de pâte étant mince nos très petits pains devenaient très vite cuits, durs et immangeables. Nous avions participé, c'est pourquoi les odeurs de pâte, de bois qui brûle, de charbon de bois mouillé, de vapeur lors de l'étouffement ainsi que la chaleur devant et les courants d'air derrière, l'hiver, sont restés vivants dans ma mémoire .

Ce qui vient d'être dit est valable pour le pain de campagne; il en existait un autre, encore fabriqué de nos jours , qui s'appelle le pain Brié pourquoi ? Mystère, peut-être que celui qui l'à inventé portait ce nom .Ce pain est constitué de la même façon que le pain de campagne pour la pâte, à la différence prés que celle-ci est repétrie, on devrait dire re-boxée, après levage, pour en extirper le maximum de bulles d'air ce qui l'a rend plus compacte. L'avantage de ce pain est que plus tassé, l'intérieur séchait moins vite et pouvait se conserver plus longtemps ; quand les pêcheurs de Grandcamp et de Port-en-Bessin partaient en mer pour la pêche au hareng ou au maquereau qui durait plusieurs jours , sur les grandes barques avec sept ou huit personnes à bord, ils en emportaient une bonne quantité pour accompagner le poisson frit sur le grand poêle à charbon, situé en cale, à l'arrière du bateau, à charge pour le mousse de le tenir allumé.

Le pain à soupe nous n'en parlerons pas puisque le sujet a déjà été traité ci-avant, reste que seul le boulanger du bourg en fabriquait, pourquoi ? Parce que son four restait toujours allumé.

La gâche ou falue est faite avec la même pâte que le pain mais améliorée avec un peu de lait, un œuf ou deux, un peu de levure et encore, pas toujours, et une pincée de sucre. Contrairement à ce que disent certaines revues, ce type de pain à manger frais ou à offrir pour faire plaisir à des amis, était très connu dans la région Saint Loise, j'en témoigne

La brioche

Presque tous les dimanches, en sortant de la messe les bourgeoises et les fermières passaient chez le boulanger du bourg pour en acheter une ; il y en avait (et il y en a encore) de plusieurs dimensions, la petite, la moyenne, la grande, en fonction de la maisonnée pour celles cuites dans des moules en fer blanc. Un autre type de brioche existe également, mais de forme plate et cuite sur une plaque en tôle ; dans les deux cas, la constitution est la même , de la farine, du beurre, du sucre des œufs pour la couleur jaune et la mie toute tendre ainsi qu'un peu de levure. Pour le boulanger ou le pâtissier, c'était un devoir de faire la meilleure brioche possible, sa renommée et la vente en dépendait.

La brioche était et est toujours consommée le dimanche midi, comme désert, avec confitures, fruits cuits ou riz au lait. Les Bouord'lots ont déjà été décrits précédemment, ajoutons que maintenant on en fait avec des pommes, ce que je n'ai jamais vu faire autrefois c'est un désert d'automne et de début d'hiver, mais normalement fait avec des poires à cuire.

Le pain béni ne peut être passé sous silence, c'est une gâterie des jours de fêtes paroissiales ou patronales, chez nous c'est à la Saint Martin. Il est fabriqué en grande quantité par le boulanger de la

même façon que les brioches mais sous la forme de petits pains longs de la taille d'une main. Ces petits pains, distribués une fois par an à la sortie de la messe par les jeunes filles de la commune, avaient été amenés dans de grands paniers jusqu'au cœur de l'église et bénis par l'officiant, inutile de dire que ce jour-là, l'église était pleine, chacun repartait donc avec son petit pain béni, petits et grands, qui dans sa poche ou dans son sac pour le ramener à la maison afin que toute la maison y goûte, ou dévorés en cours de route pour les plus jeunes, trouvant moins encombrant de l'avoir dans l'estomac plutôt que dans la poche.

Le riz au lait caramélisé

C'est le dessert des grands jours ; certaines femmes étaient beaucoup plus expertes que d'autres pour sa fabrication. Je peux vous garantir que si l'on savait qu'il y aurait du riz au lait sur la table en fin de repas, celui-ci paraissait long pour certains, nous ne parlerons pas de la teurgoule qui n'est pas de chez nous mais de l'Est du Calvados et de l'Eure, de plus, c'est relativement récent, ni non plus, du simple riz au lait, non, mais du vrai celui qui a tant fait rêver petits et grands.

Sa préparation commence comme celle du riz au lait mais avec adjonction de vanille, d'une goutte de fleur d'oranger au délicat parfum, de sucre et d'une feuille de laurier-tin, à la place de cette dernière, on peut mettre une demi feuille de laurier palme; bien que cette plante soit réputée toxique, notre mère l'employait , n'ayant pas autre chose , et n'avons jamais été malades.

La cuisson est très longue, plusieurs heures à feu doux ; après cuisson , la préparation est mise dans un grand plat en terre cuite , rempli à ras bords puis laissé à refroidir ; c'est à ce moment qu'intervient la main experte d'une spécialiste ; le dessus du riz est largement saupoudré de sucre qui , après avoir légèrement fondu , se trouve caramélisé par la touorneresse à galette chauffée presque au rouge sur les braises de la cheminée et déposée rapidement sur le riz ; il s'en dégage une épaisse fumée blanche , le dessus du plat se trouve nappé de sucre caramélisé du meilleur effet, sans compter l'agréable senteur dégagée par cette opération. Le coup de main doit être assez rapide pour brunir toute la surface du plat en une seule passe, c'est possible à condition que la touorneresse soit vraiment très chaude. A déguster avec un morceau de brioche fraîche.

Nous avons fait le tour des principales bonnes choses dégustées chez nous, tous les plats ne sont pas décrits comme la célèbre poule au pot nageant dans la crème mais ce n'est pas typiquement normand et encore que le bon Roi Henri IV ait peut être pris exemple chez nous.

Mélanie

Ce n'est pas un nouveau plat mais plutôt la narration des malheurs d'un grand et d'un petit commis dans une ferme de chez nous, à cause de Mélanie la femme à Amédée Poummi, un cultivateur du coin et de sa cuisine. Commençons par le commencement:

A l'heure de la collation, dans une ferme située sur une commune voisine, les chiens se mettent à japper, tiens, se dit le père Duval, voilà quelqu'un ; se penchant vers la fenêtre, il aperçu en effet un grand gars venant vers la maison ; celui-ci frappe à la porte et le patron lui dit d'entrer ; un dialogue s'engage :
- Bonjour tout le monde que fit le nouvel arrivant
- Bonjour à vous que répond le père Duval, qu'est-ce qui vous amène?
- J'trache du travâl comme grand commis

Le père Duval cherchait lui aussi quelqu'un parce que son propre commis était parti voir ailleurs si c'était mieux, celui-là était grand, costaud et ferait bien son affaire.
- Asseyez- vous au bout d'la tâbe, vo prendré bi eune tasse dé café
- C'est pas der'fus.

La petite bonne alli l'y cri une tasse qu'elle remplit du café tenu au chaud dans la cheminée.
- Di iou qu'vo v'nait li dit le père Duva
- Dé' tchu l'père Amédée Poummi d'Condé

- J'el connais red bi vu qu'no z'a fait not temps ensemb au 136e d'infanterie à St.-Lô et la Marne en 14, c'est pouortant une bouonne maison qué c'té là
- A cha, pouor seur qué c'est une bouonne maison
- Alors, pouortchi qu'vo êtes parti ?
- C'est rapport à Mélanie, la patronne.

Notre gars regardait le fond de sa tasse en se demandant comment il pourrait expliquer son départ de façon valable.
- Y faut qu'ej vo dise, un jou qu'no faisait des hards,no vit l'c timbé red mort aoprés d'nous, brutal'ment, seur'ment un coup d'sang , avec toutes ses poules!

Mélanie l'prin, l'pieumi et nous l'donni à mouogi rôti el lend'main midi, no z' avait vu , l'petit commis et mè, qu'ine t'ait pas malade avant et no'n dit rin .
- Ch'est bi seur qu'o n'errait pas dû vous l'faire mouogi et vo'n'êtes pé mort, ine'tait dont pas si maovais
- Vrai, mais i faot qu'ej vo dise itou, qu'un aote jou ch'est eune grosse lapeine qui crévit , eh bi Mélanie la sortie d'sa souette,la épiotrée et minse à tcheure, el lend'main et o l'arrivit sue la tabe, el petit commis et mé no sée regardés pace qué cha n'nous piaisait djére.
- Vo aviez raison, à mé n'tou cha n'mérait pas piu.

Après un temps de réflexion, en regardant toujours le fond de sa tasse et cherchant ses mots, notre commis dit:
- Ch'est pas tout, i faot itou qu'ej vo dise que la s'maine derniire, elle père dé Mélanie mouoru , c'était eun red bouon bon homme , no l'aimait bi gentil comme tout qu'il l'tait , mais du coup c'en était d'trop , el petit commis et mé no z'a eu bi trop pô d 'vée sa file no l'donner à mouogi.