

À la bonne heure.

Chaque maison ou "bordo" possédait la grande horloge qui battait la mesure du temps en harmonie avec les rythmes paysans. Les heures sonnées, tenaient en éveil toute la maisonnée. Bien des hommes possédaient une montre de gousset. Les cloches de l'église tintaient à midi.

Le soir, elles invitaient à la prière de l'Angelus. Parfois les sonneries des glas, différentes selon que le défunt était un homme, une femme, ou un enfant, troublaient la quiétude des Marliacais. Le dimanche les cloches appelaient les fidèles aux deux messes du matin, et aux vêpres de l'après-midi. L'heure solaire rythmait notre vie. Les animaux continuent de vivre en suivant l'astre solaire, et nous donnent une leçon de sagesse. C'était l'heure solaire de Paris instituée au moment de l'avènement du chemin de fer, pour l'harmonisation des horaires. Les cadrans solaires indiquent l'heure du lieu.

Les repas, suivant les habitudes des familles observaient des horaires bien établis. Les menus variaient peu, en suivant néanmoins les productions saisonnières. Le paysan se nourrissait de "trufes, mounjos e cacoulets", soit, pommes de terre, haricots et choux. Ceci, selon des remorqueuses succinctes et ironiques! La journée commençait tôt le matin, avec le petit déjeuner: Café, ou lait, pain. Le déjeuner "lé déjuna" après avoir apporté la nourriture aux animaux: pain, jambon, œufs sur le plat, confiture, fruits de saison. Le dîner, "lé dinna" à midi: soupe, pommes de terre, ou haricots avec du confit, miel, confiture, raisins. Le goûter, "lé bapallà" dans l'après-midi, en été "la chaoucholo", composée d'un verre de vin rouge sucré et du pain trempé. Pour les enfants en âge de travailler, une tranche de pain, avec une couche de sucre en poudre arrosé de vin. Le souper, "lé soupa" vers les 7 heures: soupe de haricots ou de choux, avec du pain trempé, restes de midi, omelette, jambon, parfois fromage, noix, miel, châtaignes grillées, ou cuites à l'eau, millas. Exceptionnellement "lé résoupet" aux alentours de minuit, dans les chaudières!

À la bonne heure.

Les aliments étaient cuits au feu de bois dans l'âtre de la cheminée. Celle-ci servait aussi de moyen de chauffage.

Pour les boissons : eau du puits, vin rouge produit sur place, tisanes, jus de pruneaux d'Agen, "lait ferré"⁽¹⁾, menthe à l'eau lors des journées de gerboyage.

Pour les grands repas⁽²⁾, eau-de-vie "aigourdant" appelé "canot" lorsque l'on ajoutait du sucre, parfois du rhum "Négrita", ou du Cartagène, un mélange de moût de raisin et de l'eau-de-vie. Pour l'apéritif : un simple verre de vin rouge. Bière, limonade, punch, au Café de Maître-Raymond. Café servi parfois lors des veillées.

En définitive, les paysans - les gens du pays - malgré leur dur labeur, avaient une vie simple, naturelle, heureuse parfois.

Ces paysans qui prenaient la vie du bon côté, des philosophes disait-on !

Martha, mon poïl.

(1) Textuellement : lait ferré. L'on faisait fondre du sucre avec le manche en métal de la pelle à feu chauffé au rouge, que l'on trempait ensuite dans le lait, cela produisait un bouillonnement important, dans chaque bol.

Ma grand-mère, étalait des grains de maïs dit millet sur la plaque chaude, en fonte, à la base de la cheminée. Ces grains éclataient en forme de fleur, "les margadidos" disait-elle, soit les petites marguerites, bien plus agréables que les pop-corn !

(2) Les crêpes qu'on à l'aigourdant, étaient servies dans les petits verres. Les prunes Reine-Claude à l'aigourdant étaient servies dans les grands verres.

Novembre 2013

Louï de la Cabane.