

Confitures et respect du aux mères – et aux pères –

C'est vrai, dans le fond, que dans cette analyse de nos années cinquante, les parents n'interviennent pas plus qu'il ne le faut. Et que surtout nous ne sommes pas là à leur tresser des couronnes. C'est que la chose s'explique de manière très simple, ils avaient leur monde et nous le nôtre.

Certes il pouvait y avoir interférence, quand il s'agissait d'aller aux foins, de donner un coup de main à la laiterie, de fendre le bois, de retourner le jardin, de cueillir les petits fruits, d'aller rapercher le bétail à l'automne. Mais pour l'essentiel, notre monde ne leur appartenait pas. Comme par exemple l'école. On dira que nos parents nous aidaient pour les leçons. C'est possible. Ma mère peut-être, mon père jamais. Dans les faits on se débrouillait seul.

Et ainsi dans de nombreux domaines. On vivait notre vie et eux la leur. On avait le village, les « copains », les cousins, et ces cents possibilités de partir vers quelque aventure jugée telle mais qui restait dans la réalité bien sage.

Alors ne voyons pas en nous, parce qu'on ne s'extasie pas sur le dévouement admirable de nos géniteurs, un manque de reconnaissance flagrant. Nous les aimions, nous collaborions à l'occasion, quand la situation l'exigeait. On peut dire qu'ainsi nous étions quittes !

Nous consommions de la confiture deux fois par jour, au déjeuner et au souper. Il en fallait donc des tonnes pour nous rassasier. Les fruits des arbustes du jardin, cassis, raisinets et groseilles, sous forme de gelée, contribuaient de manière sensible à alimenter la provision. Le reste était acheté. Pruneaux – je détestais la confiture aux pruneaux – mirabelles, cerises et mûres.

En conséquence de cet approvisionnement notre mère passait des jours et des jours à préparer ses confitures, dans une chaleur d'étuve et collante à cause du sucre. Proche de la cuisinière sur laquelle étaient les récipients qui contenaient tous ces jus, ça giclait partout, contre les murs, sur la cuisinière elle-même et encore sur le sol. Après les confitures, ce ne pouvait être que la grande lessivée.

Mais retrouvons ce qui avait pu être dit dans Saveurs d'enfance.

Les petits fruits avaient poussé au jardin contre la barrière de béton qui nous sépare du Crêt-du-Puits. Il y avait de belles grappes de raisinets, des groseilles grosses comme le pouce et parfaitement mûres, avec leur peau duvetée et leur chair croquante, et les cassis avaient pris leur couleur de maturité, violet noir. La cueillette de ces fruits modestes n'était pas pour nous enchanter. Les groseillers piquaient, il n'y avait que peu de place sous ces arbustes que jamais l'on ne taillait, et ces petits fruits ne se mangeaient même pas avec plaisir, mis à part les groseilles bien mûres. Nous ne pouvions pourtant pas laisser tout le boulot à notre mère qui en avait déjà par-dessus la tête, quoique en fin de compte elle cueillerait dix fois notre part. Nous n'avions aucune patience, à vrai dire, et il fallait que ça soit fini avant même qu'on ait commencé!

Le temps des confitures... Ma mère avait un pressoir à vis manuel. Du jus rouge coulait dans les bassines. La cuisine sentait le sucre et les fruits écrasés auxquels on avait mêlé quelques framboises de jardin cueillies à côté du garage, bien mûres, fourrées aux petits vers blancs. Un sac de jute contenait ces petits fruits dont les grains, sous l'action de la partie supérieure qu'actionnait la vis, éclataient en libérant leur jus clair. Il en coulait des saladiers pleins qui donneraient autant de gelées. Ça cuisait dur sur le potager de bois sous lequel l'hiver se tenait la Minette, une chatte de douze ans, farouche, toujours prompte à griffer, que nous aimions profondément quand même. Elle était la mère du Jojo, également une chatte, en dépit de son nom curieux et qui lui survivra longtemps, inouïe dans sa paresse permanente, elle qui ne fut guère plus qu'un corps mou et sans grâce, avec de longs poils emmêlés, dont l'occupation principale était de se tenir à l'arrière du fourneau surchauffé de la petite chambre grise.

Les marmites étaient remplies à ras bord. Ça cuisait à gros bouillons, ça giclait partout. L'évier était rempli d'ustensiles collants. Des abeilles allaient et venaient qui s'en mettaient plein leur besace. Le grand jour des confitures nous préparait des gelées pour tout l'hiver. Nous la mettrions sur nos tartines de pain gris. J'en étais un grand amateur. Si je les alignais, me disais-je, arriverais-je depuis chez nous jusqu'au contour du cimetière du Lieu? Des gelées certes un peu insipides, mais préférées, et de loin, à la confiture aux pruneaux dont les peaux ne passaient pas. Rien à faire, ces fragments noirs et durs à la dent me répugnaient.

Tas de sucre, fruits écrasés, ma mère qui va et vient dans notre cuisine, qui vide, qui presse, qui met des cellophanes; qui colle des étiquettes, aligne des pots par dizaines qu'elle mettra au fond du buffet, c'est l'époque pleine et chaude de mon enfance; c'est aussi le temps du grand jardin et des dix à douze arbres à petits fruits. Il me semble qu'en ce temps-là nous voyions toujours très grand.



Notre mère nous fera aujourd'hui de la confiture aux cerises.



Elle ne quittera ses marmites que pour aller étendre du linge.