

Fruits et légumes

Marie-Claire Pasquier

Sous l'Occupation, aucune importation de fruits ou légumes : pas d'oranges ni de pamplemousses, pas de bananes, pas de dattes, pas de citrons, pas d'ananas. Pas de kiwis, on ne connaissait même pas le nom, pas de mangues. Et les avocats, je ne les ai connus que bien plus tard, aux Etats-Unis, où je les ai d'abord goûtés en trouvant que c'était bien moins bon que les pêches, avant de découvrir que c'était aussi bon que les artichauts...

Mais on avait les fruits « de saison », ceux-là même dont on a aujourd'hui la nostalgie. Les pommes un peu tout le temps, rainettes grises (« pomme de rainette et pomme d'api, tapis tapis rouge... tapis tapis gris »). Et puis, dès juin, les framboises qu'on allait cueillir dans un petit potager où on nous laissait aller, et celle qu'on n'avait pas mangées sur place, on les ramenait dans un petit panier. Les mûres, dans la forêt, on aimait moins. Et on n'aimait pas du tout les groseilles à maquereau. Les prunes, fin de l'été, de toute sorte, dont on faisait surtout des tartes – pâte faite par nous à la maison, forcément – ah, le rouleau à pâtisserie, autre objet de nostalgie. Tout blanc de farine.

Prunes : rarement sous ce nom. Plutôt quetsches, mirabelles, reines-claudes. En plus des tartes, on en faisait des clafoutis. Parfois des compotes. Et aussi, bien sûr, des confitures. Des pruneaux ? Sans doute, mais pas le souvenir.

C'est comme les poires, des noms poétiques : doyennée du comice, (souvent on disait « du commerce », parce qu'on ne connaissait pas « comice »), passe-crassane, beurrée hardy. On mettait tout au féminin, dame, puisque c'était des poires. Plus tard on a appris que non, les noms avaient été donnés au masculin : dame, puisque c'est les agriculteurs qui les donnaient.

A table, un dimanche soir, on sert des poires au sirop. Et on ne va pas changer d'assiette : pas de bonne ce soir-là. Une assiette où on a déjà mangé le fromage ! Du camembert, en plus, les croûtes sont encore sur le bord de l'assiette. Cette entorse au protocole et ce mélange des goûts me fait protester à haute voix. On me fait taire : tu vas la manger. Alors bon, je vais jouer la grève du zèle. Je pique ma poire, comme avec des petits morceaux de chocolat, avec mes croûtes de camembert, et j'avale le tout avec panache et gourmandise, sous le regard médusé ('c'était le résultat cherché) du reste de la famille.

Dans ma famille grand-maternelle, on avait des habitudes bourgeoises d'économie, héritées du dix-neuvième siècle (voir Balzac). Les poires du dessert, cueillies dans le verger, étaient servies dans un compotier. C'étaient les poires qui restaient de la veille : elles étaient blettes. Il fallait les manger. Et le lendemain, celles qu'on n'avait pas mangées quand elles étaient à point étaient à leur tour devenues blettes. Résultat : on ne mangeait jamais que des poires blettes. A vous déguster des poires.

Pêches. Les meilleures, les pêches des vignes, à la chair rouge. Certains les mangeaient avec la peau. Pas nous : trop duveteuse.

Fraises. A table on les comptait : trois pour toi, trois pour moi. – Oui mais la tienne, elle était plus grosse. Fraises des bois, rares, toutes petites, les préférées.

Abricots. Ne sont bons que quand ils sont mûrs, mais pas trop. Le jour où ils sont juste à point, c'est délicieux. Tarte aux abricots, pour ceux qui sont trop mûrs ou pas assez : cuits, ça passe. Un peu acides, il faut ajouter beaucoup de sucre, qui caramélise au four.

J'oublie le raisin. J'ai raconté plusieurs fois déjà, ça m'a toujours fascinée, que ma mère les pelait, grain à grain, puis enlevait soigneusement les pépins, avant d'introduire le fruit dans sa bouche. Et nous on jouait au jeu de la grappe : tu choisis des yeux un grain, tu ne me dis pas lequel, et moi je mange jusqu'à ce que je tombe sur celui que tu as choisi, alors c'est à ton tour. Cela implique de la confiance : pas de triche. Personne ne trichait (à ce jeu-là, en tous cas).

C'était du bon gros raisin « de table », vert, dit « raisin blanc », par opposition au « raisin noir », rarement du chasselas ou du muscat, mais on connaissait les noms. Et puis on aimait les raisins secs, dorés, avec des noix ou des amandes. On avait appris une expression ancienne : « Les quat' mendiants » : figues, noix, amandes, raisins secs. Au nord de la Loire : pas de figues, les mendiants n'étaient que trois.

Mais nous avons un récit, colporté de génération en génération : « J'dinions chez l'cousin Balochard. La soupe, le bœuf, les quat'mendiants. Au dessert, ma femme pâlit : Ben qu'est-c'que t'as, bobonne ? que j'lui dis. Prends ton chapeau, et rentrons. On arrive à l'arrêt de l'omnibus, et là le contrôleur me dit : Ben qu'est-ce qu'elle a, vot' dame, elle est toute pâle. Attendez, que j'lui dis, j'vas vous raconter l'histoire. » Et ça repartait en boucle !

*

Quant aux légumes, dans mon souvenir, on n'était pas privés. Pommes de terre, carottes, poireaux. Les rutabagas, c'est devenu une légende, mais j'en ai peut-être mangé une fois dans ma vie, ça avait un goût de navet, rien de mémorable. Dans les préférences, les aubergines, servies en rondelles, roulées dans de la farine et frites à la poêle. Avec la peau, c'était meilleur, pas comme aujourd'hui où on se méfie des pesticides, je les achète « bio » pour pouvoir retrouver le goût si particulier de la peau, noire et luisante. Les tomates, quasi quotidiennes, crues, en salade avec du concombre, ou cuites, les plus grosses farcies. Là aussi, par nostalgie, je cherche à retrouver la façon dont ma mère préparait la farce, et je n'oublie pas de mettre quelques grains de riz au fond, pour absorber l'humidité, je veux dire le surplus de jus.) Il faut faire revenir la farce, et mijoter, longuement (chair à saucisse, oignon, un peu de mie de pain, herbes aromatiques « ciselées ») à la poêle avant de remplir les tomates, à ras bords (toujours trop de farce, de toute façon) et ne surtout pas oublier de les chapeauter avec le couvercle qu'on a préservé avant de les vider d'une partie de leur chair (qui ira dans la farce) Et une lamelle de beurre pour couronner le tout.