

Revenons sur nos pas : les Pâques d'antan...



Revenons sur nos pas : les Pâques d'antan...

Dimanche dernier, nous évoquions les temps du laurier à l'occasion des Rameaux.

<https://lejournaldugers.fr/article/74389-le-temps-des-lauriers>

En ce dimanche de Pâques, revenons sur nos pas pour retrouver les Pâques d'antan.

À l'exception du dimanche, il était très rare à la campagne d'avoir dans le calendrier un jour férié. Pourtant le vendredi saint, toute activité était interdite à l'exception des soins aux bêtes.

C'était aussi un jour sans viande. On avait bien sûr mis à dessaler la veille au soir une énorme morue sèche qui attendait depuis plusieurs semaines accrochée au solive dans la cuisine.

Le matin, on avait le droit d'en couper une petite tranche et de la griller sur les braises pour voir où on en était de la perte du sel. A midi, on servait la traditionnelle morue en sauce avec pommes de terre, ail et persil. On n'appelait pas ce plat brandade mais morue de Pâques.

Mon grand-père dont l'appétit et la gourmandise étaient légendaires préparait dès l'aube deux ou trois bambous avec ligne et hameçon. Des 9h, nous étions sur les berges des mares. On y prenait d'énormes tanches qui sortaient de l'hibernation dans la vase et dont le goût ne faisait que s'accroître lors de la cuisson à la poêle. Un hachis de persil et d'ail faisait qu'elles étaient tout de même mangeables.

Dans un temps plus lointain, j'ai entendu raconter qu'on conservait les œufs pondus ce jour-là : ils avaient le pouvoir de chasser la fièvre toute l'année à condition de ne pas les consommer le vendredi saint.

Les fêtes de Pâques étaient aussi un moment important : c'était le début du printemps, tout était renouvelé. Aussi choisissait-on cette période pour acheter les vêtements neufs qu'on étrennerait pour la messe et les vêpres Pascales. J'ai encore en mémoire ces séances d'essayage devant l'aréopage familial. Il fallait boutonner tous les boutons de la veste, se tenir droit.

Et les souliers ? On avait l'habitude de galoches bien faites à son pied et là les orteils étaient coincés.

De plus, on était averti, il ne fallait pas se salir, aussi les bagarres étaient-elles interdites sur le chemin du retour de la messe, on rentrait sagement en famille toujours parfaitement boutonné.

Ce qui marquait aussi ce jour de Pâques, c'était le repas.

L'agneau pascal, on ne connaissait pas, on n'en élevait pas, donc il ne serait jamais venu à l'idée d'en acheter un alors qu'on pouvait avoir dans son poulailler des poulets dodus.

Une paire était mise en enfilade sur la broche du système à manivelle qui imprimait au rôti un mouvement de rotation parfait devant les flammes.

Ce dont je me rappelle le mieux, c'est le dessert, un tourteau du diamètre d'une roue de petite charrette confectionné par ma mère selon une recette ancestrale et cuit dans le four de campagne (instrument de cuisson avec braise dessous et dessus)

Ce gâteau dont on vantait la souplesse était toujours accompagné de crème aux œufs et îles flottantes en blanc d'œufs avec des filets de caramel... de quoi faire pâler tous les diététiciens.

Joyeuses fêtes de Pâques à tous !

Pierre DUPOUY

