La Chronique du temps qui passe…

Les habitudes alimentaires changent…

Pour cette nouvelle édition du P'tit Sercussois, ***Bernard Deram*** *vous conte le quotidien des repas dans nos campagnes aux temps anciens.*

Cette année, je vais m'efforcer de transcrire aussi fidèlement que possible les habitudes alimentaires des habitants de nos villages et en particulier celles pratiquées dans les fermes autrefois.

Celles qui ont précédé le conflit 39/45, je les ai apprises par le bouche à oreilles, tel que les anciens me les ont décrites pour nous faire comprendre que nous avions de la chance parce qu'avec le temps qui passe, l'alimentation est à la fois de meilleure qualité et plus abondante.

A l'époque, le travail était pénible, tout se faisait à la main et la durée journalière du travail était de 10 heures en moyenne. Elle variait en fonction des saisons. Pour satisfaire les besoins, la ration devait être riche et copieuse, composée de denrées simples et faciles à mettre en œuvre, disponibles quelque soit la saison, car à cette époque il n'était pas courant de faire appel aux produits du commerce, et cela par esprit d'économie.

Les choix aussi étaient limités en fonction des moyens de conservation dont on disposait en dehors du sel et de la stérilisation utilisés pour conserver la viande en bocaux et l'oseille qui, après avoir été broyée et cuite, avant d'être mise en bouteille pour agrémenter la soupe en hiver. On pouvait aussi avoir recours au fumage pour les jambons en particulier.

Ne disposant pas de réfrigérateur, les denrées alimentaires étaient entreposées dans le « garde manger », une sorte de petite armoire dont les parois étaient recouvertes d'un grillage à fines mailles métalliques comme le sont de nos jours les moustiquaires, l'objectif étant de préserver les aliments des rongeurs et des mouches. Il était installé dans un endroit frais le plus souvent à la cave, de plus on pouvait facilement le déplacer.

Une journée à la ferme.

Le ménage du cultivateur et le vacher se levaient très tôt afin que la traite des vaches soit terminée pour 7 heures. Heure à laquelle les autres employés arrivaient pour commencer leur travail. Les charretiers les précédaient quand ils ne dormaient pas dans une chambre aménagée à proximité de l'écurie. Les chevaux devaient avoir le temps de manger le « picotin » d'avoine aplatie et la botte de foin de trèfle ou de luzerne. Ils devaient être prêts dès 7 heures. Auparavant ils avaient été pansés et brossés, la crinière peignée chaque jour.

Dès 7 heures, tous se retrouvaient dans la grande cuisine pour prendre le café accompagné d'une «bistoule ou bistouille», une sorte d'eau de vie à 35° pour les uns, tandis que ceux qui avaient déjà travaillé mangeaient une tartine beurrée en attendant le petit déjeuner. C'était aussi le moment où le «Patron donnait ses ordres» et fixait le travail de chacun. Presque toujours il s'adressait à eux en flamand qui était leur langue maternelle.

Le petit déjeuner.

Les repas étaient toujours pris en commun. A 9 heures, tous se retrouvaient autour de la table pour le petit déjeuner qui se composait toujours de lard que l'on consommait avec du pain et de la bière comme boisson. Il pouvait être accompagné, selon les goûts de chacun, de pommes de terre nature, ou cuite au four et pour d'autres d'une échalote, qui pouvait être consommée avec ses feuilles au début de l'été.

Une variante était possible : « les œufs crus et battus », le blanc et le jaune mélangés comme pour l'omelette, agrémentés de sel et de poivre ou de sucre selon les préférences de chacun, et dans lesquels on trempait des tartines beurrées.

La deuxième partie du petit déjeuner laissait le choix entre le café au lait et le pain beurré toujours utilisé salé et le « smout » le saindoux, une graisse de porc mélangée à du sel et du poivre et que l'on retrouve de nos jours dans les estaminets au moment de l'apéritif, comme au Saint Erasme par exemple. Ces tartines étaient trempées dans de la tisane de réglisse que l'on obtenait en faisant bouillir de l'eau dans laquelle macérait un petit bâton sec de réglisse acheté à l'épicerie, parfois mélangée avec du tilleul que l'on avait pris soin de récolter. Dans les cuisines, une bouilloire émaillée était réservée à cet usage.

Le petit déjeuner pouvait être pris aux champs quand les travaux commençaient dès le matin. L'usage voulait que le plus jeune, l'apprenti, soit chargé d'apporter le casse croûte et surtout de tout ranger dans la «musette» le repas terminé pour la ramener à la ferme le midi.

La matinée était coupée par une pause, de la bière de table légère était proposée comme à tous les repas et ce dès le matin.

Le dîner

Vers 13 heures, tout le monde rentrait à la ferme pour le «dîner», comme on le dit à la campagne. Le trajet se faisait toujours à pied.

Le menu se composait toujours d'une soupe faite à partir des légumes venant du potager, l'oseille était souvent utilisée, une habitude perdue de nos jours, un peu comme la soupe d'ailleurs. En été pour se rafraîchir, il arrivait qu'une soupe au lait remplace celle faite aux légumes. Elle était alors servie froide légèrement sucrée et dans laquelle on avait fait tremper du pain.

Le bouillon pouvait lui aussi être une variante. Quand on avait acheté du bœuf ou cuit une poule de réforme, ces viandes avaient le mérite de changer les habitudes. En effet, c'est le lard qui était privilégié et qui pouvait être consommé aussi bien froid que chaud. L'autre occasion, c'était le moment où l'on avait tué le cochon. On pouvait alors, pendant quelques jours, manger des produits frais : les abats, les saucisses, les rôtis. Comme cette période était limitée en raison de l'absence de moyens de conservation, on en faisait aussi profiter la famille et les voisins qui, à leur tour, rendaient la pareille. Les employés de la ferme n'étaient pas oubliés et appréciaient le geste.

Au début de l'hiver quand l'occasion se présentait, on profitait du passage du marchand de poissons pour faire une provision d'harengs que l'on faisait griller sur le grand poêle de la cuisine. Les filets de harengs fumés, tout comme la morue salée, étaient réservés au vendredi, jour où l'on ne consommait pas de viande. Les œufs durs ou une omelette pouvaient aussi convenir ces jours là.

Les légumes de saison accompagnaient ces menus, mais la pomme de terre en faisait toujours partie.

Le dessert ne faisait pas partie des habitudes. Il se limitait tout au plus aux fruits du verger parfois cuits au four, ou un flan à la vanille. Le « koekestute », le gâteau tartine, était réservé au petit déjeuner du dimanche matin.

A quelques exceptions près, les cultivateurs et leur famille mangeaient à la même table que leurs employés et partageaient le même menu. Le chef de famille se plaçait à l'extrémité de la table, entouré de ses enfants,

les plus petits d'abord, et d'une manière symbolique, il coupait de grandes tranches dans un pain qui pouvait peser 4 livres après avoir tracé une croix. Les flamands étaient croyants mais également superstitieux.

Le repas terminé, il n'était pas rare que certains employés s'éclipsent quelque temps pour faire la sieste parfois dans le foin et reviennent prendre le café qui, en été, pouvait être servi froid noir et légèrement sucré avant de reprendre le travail à 2 heures.

L'après-midi, elle aussi, était coupée par une petite pause. Un goûter pouvait être proposé quand les travaux se prolongeaient, surtout l'été, quand les jours étaient longs et que les travaux de récolte battaient leur plein.

Le souper

L'heure est variable en fonction des saisons car c'est elle qui détermine la durée de la journée de travail qui se termine avec le coucher du soleil. Dans ce cas, la famille ne participe pas au repas car c'est elle qui doit encore assurer la traite des vaches, qui peut se faire jusqu'à 3 fois par jour en début de lactation. Dans ce cas, le repas est prêt pour le personnel afin que chacun puisse se restaurer avant de retrouver sa famille. Chaque samedi, ils trouvaient près de leur couvert le salaire de la semaine réglé en espèces.

L'hiver, le repas du soir était composé de pommes de terre auxquelles on y ajoutait parfois des navets coupés en dés que l'on faisait cuire avec des oignons préalablement brunis dans de la sauce. Des restes de viande pouvaient y être ajoutés. On appelait ce plat »le rata ». Il était accompagné de tranches de lard mises sur du pain.

Les haricots secs, type flageolet, faisaient partie des menus possibles en raison de leur valeur nutritive et de leur facilité à se conserver. De plus, ils ont le mérite de pouvoir s'accommoder aussi bien froid avec une vinaigrette que chaud en sauce.

L'été, la disponibilité des légumes du jardin déterminait le menu. Toutefois, on consommait beaucoup moins de salade que de nos jours, mais la pomme de terre accommodée sous diverses formes était toujours présente au menu.

Pour les amateurs de laitage, le repas du soir pouvait aussi être fait à base de lait battu « le zoutepap » plusieurs fois dans la semaine. On battait le beurre à la ferme. Le lait battu est la partie de la crème qui reste après avoir retiré le beurre qui s'est agglutiné dans la baratte. Le plat se préparait en y ajoutant de la farine pour l'épaissir, parfois des morceaux de pommes coupés en dés auxquels on ajoutait de la cassonade.

Le repas du soir se terminait toujours de la même façon, par une ou plusieurs tranches de pain beurrées auxquelles on ajoutait parfois de la confiture de rhubarbe ou de groseille que l'on trempait dans une jatte de café au lait.

Vous avez pu le constater, les ruraux consommaient beaucoup de pain, de pommes de terre et principalement de la viande de porc. Ils étaient réputés pour avoir bon appétit et prétendaient pour se justifier qu'ils « l'usaient » dans l'exercice de leur travail. Ils n'éprouvaient pas le besoin de faire du sport. Sous prétexte qu'ils faisaient assez d'exercice, ils ne se souciaient pas de la ligne et des régimes comme de nos jours.

Comme les temps ont changé.

Bernard Deram