

La vie quotidienne à Barrières à la fin du XIX^e siècle

Nous allons suivre, à Barrières, les activités quotidiennes d'une famille quelques années avant la fin du XIX^e siècle. Toute la famille, composée de trois générations, se regroupe dans *l'ostal*, grande et unique pièce caractérisée par *lo canton*, la cheminée, et *l'aiguièra*, l'évier. Des lits en bois, plaqués contre les murs, un buffet et son vaisselier, *una limanda* (armoire à linge), *un armari de talha* (un placard), une table, quelques bancs et chaises, un ou deux coffres, sans oublier au coin du feu, *la saliera*, siège-coffre à sel, une pendule occupent presque tout l'espace au sol. Les murs blanchis à la chaux sont vite noircis par la fumée. Aux poutres noircies du plafond sont accrochées diverses planches-étagères ainsi que, éloigné le plus possible du feu, le râtelier à pain. Aussi vit-on le plus souvent à l'extérieur.

Il n'y a ni eau courante ni électricité. C'est la lumière naturelle qui détermine la longueur des journées. Longues journées d'été coupées par une sieste car il faut bien que les hommes et les bêtes se reposent. Journées plus courtes en hiver et terminées par une veillée familiale ou collective. Un proverbe indique le temps des veillées :

Corniòla variada velhada comencada,

Corniòla florida velhada finida.

Quand les cornouilles commencent à mûrir les veillées débutent.

Quand les cornouillers sont en fleurs les veillées s'achèvent.

Réactiver le cantou

Été comme hiver, dès que pointe le jour, hommes et femmes se lèvent. Il faut tout d'abord rallumer le feu, réactiver quelques braises couvertes de cendre. Si le feu est éteint on a recours à des allumettes et parfois il faut emprunter de la braise chez le voisin, braise portée parfois dans un vieux sabot en bois. Le feu dans la cheminée sert d'abord à faire la cuisine. Le chauffage n'existe pratiquement pas. D'ailleurs, à cause de la fumée qu'il faut évacuer, la porte d'entrée reste presque toujours ouverte. On s'habille et on se lave rapidement le visage et les mains devant l'évier avec un coin de la serviette. Le gant de toilette est inconnu. Un verre de café ou de lait avalé, les activités journalières peuvent commencer.

L'homme va à la grange nettoyer la litière des bœufs et de l'âne, leur donner la *pastura*, un mélange de foin et de paille. Les brebis et les chèvres attendront leur sortie dans les champs.

Pendant ce temps la femme vide les pots de chambre sur le fumier. Il n'y a dans la maison ni toilettes ni salle d'eau. Pour l'eau chaude on a toujours une petite marmite soit

placée au coin du feu soit pendue à la crémaillère. Puis elle s'occupe du petit bétail, donne à manger au cochon, à la volaille. Les lapins attendront que les enfants aillent ramasser leur ration d'herbe.

Dès que possible il faut qu'elle fasse les lits, travail pénible effectué avec l'aide d'un bâton ou d'un manche à balai pour tendre draps et couvertures puisque l'on ne peut faire le tour du lit. Si d'aventure un visiteur imprévu et matinal s'apercevait que les lits ne sont pas faits cela pourrait déboucher sur une accusation de fainéantise.

Enfin les enfants. Si ces derniers sont utiles aux travaux de la ferme, par exemple pour garder les moutons, ils n'iront pas à l'école. L'instituteur ne trouve souvent ses classes complètes que début décembre et les élèves s'absentent de plus en plus dès le printemps. Dans ces conditions, et l'on ne parle qu'occitan dans les familles, seuls de rares élèves seront présentés au certificat d'études.

Comme l'écolier ne peut pas revenir de l'école pour manger à la maison à midi, Barrières étant trop éloigné du centre de Miers, il doit prendre un casse-croûte qu'il mangera sur place à moins d'être hébergé par des proches. Un repas frugal à base de pain accompagné d'un œuf cuit dur, d'un morceau d'omelette ou de fromage de chèvre, parfois d'une sardine à l'huile, de gaufres ou de crêpes. Pour son petit déjeuner il a mangé du pain trempé dans un grand bol de lait de chèvre chaud.

La corvée de l'eau et la première soupe

Avant de prendre le premier repas de la journée il reste à renouveler la petite réserve d'eau en allant puiser dans la citerne ou le puits voisin. Cette corvée est réservée aux femmes. Quant aux bêtes, elles sont conduites vers le lac voisin ou en période de sécheresse parfois jusqu'à la Dordogne.

Aux environs de 8 h ou 9 h du matin on mange donc de la soupe. De fines tranches de pain sur lesquelles on verse un bouillon de légumes agrémenté d'un « roussi » à la graisse de porc. Un chabrot peut suivre avec un vin qui ne dépasse pas les huit degrés d'alcool et que Jean Ferrat qualifiait d'horrible piquette. Du pain, un morceau de cabécou, parfois quelque charcuterie maison, complètent le repas. Si la soupe n'a pas été terminée on peut placer la soupière au milieu du lit et la couvrir de couvertures pour conserver la chaleur en vue d'un prochain repas ou d'un retardataire. Pour certains, c'est la meilleure des soupes car pain, légumes et bouillon se sont bien mêlés pour le goût et la fragrance.

On doit garder les brebis et les chèvres tout au long de l'année : elles ne restent dans leur étable que pendant les périodes de neige et sont alors alimentées avec des fagots de branches feuillues et sèches coupées pendant l'été. Quant à la paire de bœufs et à l'âne, ils passent aussi une partie de la journée dehors, dans un sous-bois par exemple, pour trouver de l'herbe. En dehors des murs en pierre sèche il n'y a pas de clôture et le berger, enfant ou personne âgée, les surveille en permanence avec, par exemple, sa chienne Rambalh qui lui fait *las viras*. S'il ne rentre pas à midi avec son troupeau il emportera le même casse-croûte que les écoliers. On peut y ajouter pour les adultes *una freta*, un morceau de pain frotté d'ail, arrosé d'un peu d'huile.

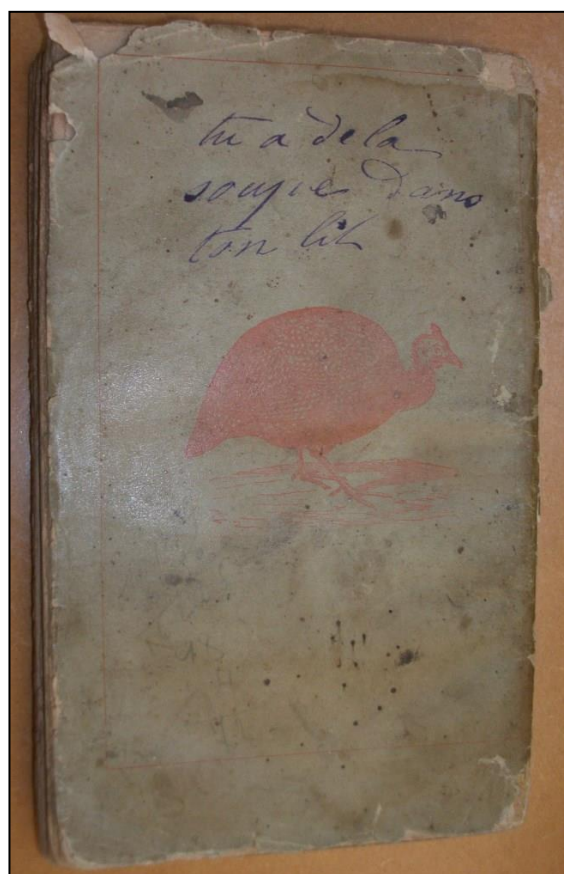
En plus de la surveillance du troupeau qui ne dépasse pas une quinzaine de bêtes, le berger peut entretenir les murs en pierre sèche, repérer les traces laissées par les lapins ou les lièvres et placer des collets. À la saison il lui arrive de rechercher les nids de merles, de geais, dans l'espoir de capturer des oisillons, de monter *una tenda*, grande pierre plate dressée à l'aide de trois bâtonnets et qui, déséquilibrée, permettra la capture de petits oiseaux. Le braconnage était un des moyens importants pour améliorer l'ordinaire tout comme la cueillette de champignons et de salades sauvages.

Mais c'est dans les champs qu'hommes et femmes vont travailler. Il n'y a pas ici de transhumance si ce n'est celle des *borrets*, jeunes bœufs non encore dressés pour le travail, et de rares troupeaux de chèvres qui, regroupés, remontent vers le Cantal et redescendent presque aussitôt. Elles sont échangées tout le long du parcours pour « changer le sang ». *L'estiva*, *l'estivado*¹, ou le *caumadon*² sont donc des terrains peu ensoleillés et si possible un peu arborés. L'outillage agricole est encore ancien : *bigòs*, *aissada* et *trème* (trois types de houe différents) et le travail se fait à la main. L'arrachage de l'herbe se fait à la main. Il n'y a ni désherbant ni engrais ni insecticide. On enlève les doryphores à la main. Quant au fumier, étant donné le nombre réduit de bêtes, il n'est pas très abondant. On ne laboure qu'avec l'araire. Faucille et faux sont toujours en usage.

La soupe de midi

Quelque temps avant le repas de midi la femme quitte les champs pour aller « tremper la soupe ». Vers Puy-l'Évêque, un train qui passait peu avant midi était appelé *Trempa sopa* et indiquait donc l'heure du décrochage. On est alors à l'heure vieille et la France ne s'alignera sur le méridien de Greenwich qu'en 1911. Seules les femmes font la cuisine. Un homme qui ferait bouillir la marmite serait qualifié de *femnet*. De même pour la vaisselle ou les lits. Ce sont les femmes, en outre, qui travaillent le petit jardin potager.

Le repas est frugal. Après la soupe vient un plat de légumes où, à côté des choux, raves et navets, dominent les pommes de terre et les haricots longuement mijotés au coin du feu. Tous les plats cuisinés ont pris un léger parfum de fumée que l'on ne retrouve plus de nos jours. La viande est rare. Une salade, du pain et un morceau de fromage terminent le repas. Peu de



« Tu a de la soupe dans ton lit » : message écrit au dos du Manuel complet de cuisine à l'usage des personnes qui s'occupent de la tenue d'une maison à la ville et à la campagne, par Mazard, Limoges, Eugène Ardant, éditeur, sans date. »

¹ Endroit où paissent les bêtes en été (cf. *estive* en français).

² Endroit où les bêtes se regroupent à l'ombre pour supporter la chaleur du soleil.

desserts, parfois quelques fruits et l'on mange les pommes avec du pain.

On n'utilise qu'une seule assiette calotte. L'eau de rinçage de la salade servira à faire la vaisselle et l'eau de la vaisselle ira dans l'abreuvoir de la volaille. S'il y a pénurie d'eau à cause de la sécheresse on se contentera de frotter assiettes et couverts avec une poignée d'orties. Le choix des légumes est plus restreint que de nos jours : on ne connaît guère les aubergines, poivrons, courgettes et artichauts. Par contre il y a toujours dans le jardin des scorsonères remplacés aujourd'hui dans le pastis par des salsifis. On ignore le beurre. Ail, persil, sauge, thym, laurier, câpres et verjus sont largement utilisés. Les bébés sont nourris au sein le plus longtemps possible, aussi les sœurs et frères de lait sont assez nombreux. Quant aux tout petits on leur donne de la *panada* (soupe de pain trempé) et des légumes écrasés. Le *trolhon*, diminutif formé à partir du verbe *trolhar*, broyer, est encore en usage au début du XX^e siècle : la maman ou la grand-mère mâchonne les aliments les plus durs puis donnent la becquée à l'enfant.

Le retour dans les champs

Pendant les longues journées de printemps et d'été, toute la famille fait la sieste soit sur un lit, soit dans la grange sur de la paille ou à l'ombre d'un arbre. Puis le travail routinier des champs reprend. Il faut aussi selon la saison couper la *lenha*, le bois pour alimenter le cantou, ou faire la feuille c'est à dire soit faire des fagots pour nourrir les brebis l'hiver, soit ramasser des feuilles mortes pour faire la litière des bêtes. On apprécie les feuilles sèches du hêtre dont on remplit la paillasse des lits d'enfants. En effet, elles sèchent rapidement et pourrissent moins vite que les autres. Aux environs de cinq heures on peut à nouveau faire chabrot. Pendant les fortes chaleurs on peut manger le *trempil*, une soupe froide à base d'un mélange sucré d'eau et de vin où l'on trempe du pain. Le travail perdure jusqu'à la tombée de la nuit où l'on s'attable pour un repas semblable à celui de midi. Puis l'on va se coucher avec l'éclairage du *calel*, lampe à huile ou d'une petite lampe à pétrole. L'hiver, la maison est glaciale et les lits sont chauffés à l'aide d'un *escalfa lièch* (une bassinoire) ou d'un *monge* (un moine).



Lo monge, le moine, avec son escalfeta pour recevoir la braise. (Cliché Claude Brel)

Le dimanche

Ce rythme de vie est bouleversé le dimanche. On consacre davantage de temps à sa toilette. Avec le seul savon de Marseille. Quant au parfum, il se réduit à un *sent bon*, de l'eau de Cologne. Pour les plus jeunes un peu de poudre. On change de chemise, on met du linge propre et les habits du dimanche.

Les femmes vont à la première messe et rentrent ensuite pour préparer le repas dominical. Pendant ce temps les hommes se rasent. Ils ne le font, souvent, qu'une fois par semaine, atténuant le feu du rasoir à l'aide d'un mélange d'eau et d'eau de vie. C'est à la grand-messe de onze heures que les enfants du catéchisme et tous ceux qui le peuvent se pressent pour assister au prône. Toutefois les hommes n'entrent dans l'église que lorsque l'office est bien avancé. Le curé, dans son prêche, commentera les événements récents, donnant parfois en chaire son jugement sur le comportement de certains. Ainsi il donnera son aval à un mariage bien avant la publication officielle des bans. Son contrôle des mœurs peut être secondé par celui de la *joinessa*, groupe des hommes non mariés qui organisera, par exemple, un charivari. Après la guerre de 1914-1918, des veuves qui ont voulu se remarier ont connu ce genre de pratique discriminatoire.

Le repas du dimanche est plus copieux et festif. Le couvert peut comporter deux assiettes. Toujours de la soupe mais un plat de viande rôtie ou bouillie, parfois un pot-au-feu, une poule à la soupe, des miques ou des fars. Comme dessert des tartes, prunats ou clafoutis, des merveilles... Sans oublier le café, la goutte, l'eau de vie et les liqueurs maison. Pendant le repas la maîtresse de maison sert toute la famille et mange souvent debout en tenant son assiette. Lorsque le maître de maison referme son couteau l'on sort de table.

Le dimanche, la messe et les vêpres favorisent les rencontres de la communauté villageoise avant et après l'office. Les hommes se retrouvent et s'adonnent au jeu de quilles, jeu que l'on pouvait pratiquer sur le couderc de Barrières mais c'est au café que l'on va le plus. C'est là qu'on peut lire les journaux et apprendre les nouvelles de l'extérieur. On y parle politique et des brassiers partis travailler comme ouvriers en ville, à Decazeville par exemple, apportent des idées nouvelles. Il y avait à Miers comme dans beaucoup d'autres villages, un café conservateur, catholique, et un café républicain, laïque. Mais dans tous les cafés on jouait aux cartes, à la manille, à la bourre, la belote n'apparaissant ici qu'après la Grande Guerre. Comme pour le jeu de quilles, on pouvait miser quelque argent mais c'est une pinte de vin ou quelques verres qui allaient aux vainqueurs. Les femmes, exclues de ces réunions d'hommes, restent à la mais pour garder les enfants. Elles se regroupent autant qu'elles le peuvent autour d'un cafétoù.

Un bal était assez souvent organisé au centre du village, l'accordéon remplaçant de plus en plus le violon et le hautbois. Les jeunes filles ne s'y rendent pas sans être accompagnées par leur mère ou leur grand-mère. Celles-ci « font tapisserie » pendant que les jeunes dansent. Ces derniers sont très surveillés et un geste maladroit ou déplacé peut entraîner une mauvaise réputation très difficile à gommer ensuite.

Travaux collectifs, fêtes et foires

La monotonie de la vie quotidienne est rompue par les travaux collectifs (moissons, vendanges), les veillées de travail (dénoisillage, dépouillement des épis de maïs) sans oublier la fabrication du pain et, trois ou quatre fois par an, la grande lessive. La *vòta*, la fête votive, les grandes fêtes religieuses, le pèlerinage paroissial en groupe et à pied vers Rocamadour, les mariages, et les foires permettent de se retrouver et brisent la routine quotidienne.

Toute la famille avait l'habitude de se rendre aux foires du village. À Miers elles avaient lieu le 9 février, le 2 mai pour les agneaux de printemps et celle de la Saint-Martin le 12 novembre, la plus importante pour les bœufs, les brebis et les oies destinées au gavage. Mais c'est aux grandes foires de Gramat que les hommes se rendaient souvent seuls. Parfois le père de famille était accompagné par sa fille, en vue, peut-être, d'un mariage arrangé. Quant aux femmes, elles y allaient aussi pour vendre les produits du jardin et de la basse-cour, légumes, fruits, poulets, lapins, œufs. L'argent récolté leur permettait d'effectuer divers achats. Les marchands forains sont nombreux : mercerie, vêtements, tissus, vaisselle, quincaillerie, outillage...

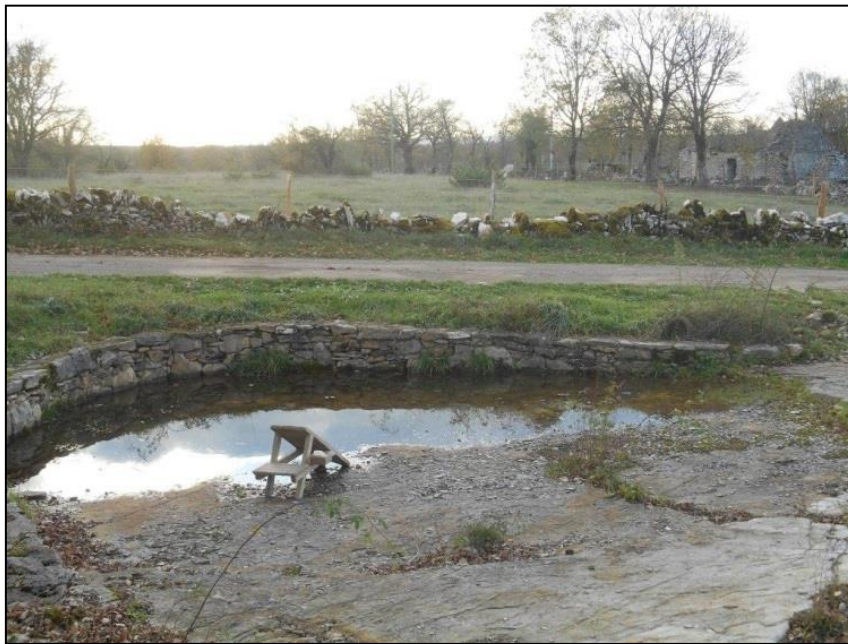


Planche à laver : planche aménagée pour laver le linge à genoux dans un lac, ici celui de Barrières, avec une brosse en chiendent et une pierre de savon qui trouve sa place dans une caissette.

(Cliché Aurélia Bazalgues)

Vers la Saint-Jean et la Saint-Martin on signait des baux concernant métayers et fermiers. Aux grandes foires qui se déroulaient alors on recrutait les valets de ferme à la recherche d'une place. Ces foires étaient dites à la « canalha », foire à la canaille, ou à la « canhada », foire à la cagnade, portée et meute de chiens. Les petits propriétaires allaient travailler à la journée, certains d'entre eux partaient faire les foins dans le Cantal. Pendant la mauvaise saison, certains journaliers construisaient des murs en pierre sèche avec pour seul salaire la *sopa*, la nourriture.

Cette vie quotidienne et monotone en grande partie autarcique a perduré avec quelques modifications jusqu'au début des années 1950. Elle a permis aussi aux communautés villageoises de survivre, repliées sur elles-mêmes, pendant l'occupation allemande.

Toutefois, selon des témoignages recueillis depuis environ cinquante ans auprès de personnes très âgées, malgré des jalousies et des rancunes tenaces qui perduraient d'une génération à l'autre « on savait vivre et se parler ». Et l'on savait aussi chanter pendant les réunions et les travaux agricoles.



Vente, vers 1900, d'une paire de bœufs par Cyprien Coustou, métayer à Alvignac. Collection de Jean Thamié.

Devinette

*Qu'es acò ? Qu'es acò ? Una boca, cinq èls, una lunga coeta.
Responsa: l'escalfa lièch.*

Qu'est-ce que c'est ? Qu'est-ce que c'est ? Une bouche,
cinq yeux, une longue queue.
Réponse : la bassinoire.

Proverbes

Vai mai una sarda sul pan qu'un perdigalh que vòla
Il vaut mieux une sardine sur du pain qu'un perdreau qui vole

Filhas de maridar foutut tropèl de gardar
Filles à marier foutu troupeau à garder

Quò's lo chabròt que reviscola
Quò's lo pus bèl dels medicis
Vos encanta la garganiòla
E bòta la crèva a bocins

C'est le chabrot qui revigore
C'est le plus grand des médecins
Il vous enchante le gosier
Et met la crève en morceaux.

Val mai lo bigòs que l'araire
Per lo trabalh melhor faire

Il vaut mieux la houe que l'araire
Pour le travail mieux faire

Gaston Bazalgues