

Ma grand-mère était une sorcière

1. — *cagna* appellation populaire d'un coup de chaleur ou insolation.

Claude REVOL

C' était dans la région d'Aubenas, je devais avoir 4 ans. J'avais, en ce mois de mai 41, été envoyé chez mes grands-parents, pour soulager ma mère qui devait installer ce qui allait devenir notre maison Ardéchoise, tout en me préparant « la petite sœur » pour le début d'août.

C'était la vraie vie, la découverte du nid de fourmis, du mystère de la citerne récoltant l'eau des toits, des scorpions montant « les soirs où il allait pleuvoir » le long des murs badigeonnés, dans la lumière de la lampe à acétylène...

C'était aussi l'aventure, la vérification de la fragilité du mur de pierres sèches sous les pattes de Mistigri, quand je le tirais par la queue pour le caresser, l'approche et l'ascension des oliviers porteurs de cigales s'égosillant dans un concert tout autour, jamais là, toujours plus loin, comme une ligne bleue des Vosges sonore...

50 ans plus tard, ces moments me reviennent, à la manière de la photographie dans son révélateur.

C'est arrivé progressivement...

La première fois, il y a une dizaine d'années, c'était le jour du millepertuis, un belle et chaude journée de juin, au-dessus des sources de Molines. Une petite voix douce, c'est la voix de mémé « Regarde ces petites étoiles d'or, qui se sont faites belles avec leur paillettes rouges, pour qu'on les choisisse maintenant que

le soleil est au milieu du ciel »... Comme je ne crois pas aux fantômes, et malgré l'étonnement que je ressentais, je continuais ma cueillette, qui demande beaucoup d'attention, (car pour faire l'huile rouge, la qualité des fleurs choisies est capitale). Mémé en profitait pour s'éclipser dans un recoin bien caché de ma mémoire. Mais elle en ressortait tout de suite après, en me disant « Tu es tout rouge, bois un peu de cette eau fraîche, tu as pris un *cagna*¹, viens ici que je te l'ôte. Et ses mains sur ma tête, elle marmonait les « formules ».

C'est vrai qu'il faisait chaud, que j'étais tête nue, mais pourquoi ma grand-mère serait-elle venue recommencer l'opération « anti-cagna », bien réelle celle-là, réalisée sur le bambin qui cueillait le millepertuis en plein soleil, l'été 41..

Quelque temps après, alors que j'avais filtré l'huile rouge obtenue grâce à l'action du soleil sur la macération, je rangeais soigneusement la fiole pour une éventuelle utilisation future, quand, surprise ! Mémé arrive silencieusement dans mon dos « Mais pour les brûlures plus vives, tu n'as donc pas préparé les pétales de lis ? » Eh non ! je ne les avais pas préparés ces foutus pétales de lis, et il était trop tard pour cette année, et à Borée je n'ai pas de lis blanc... et de toutes façons, « tu ne m'as jamais donné ton secret ! » Je criais presque en me retournant, mais, dans la pièce vide transpercée de la flèche poudreuse du dernier rayon de soleil, seule l'horloge grinçait ironiquement.

La Saponaire officinale

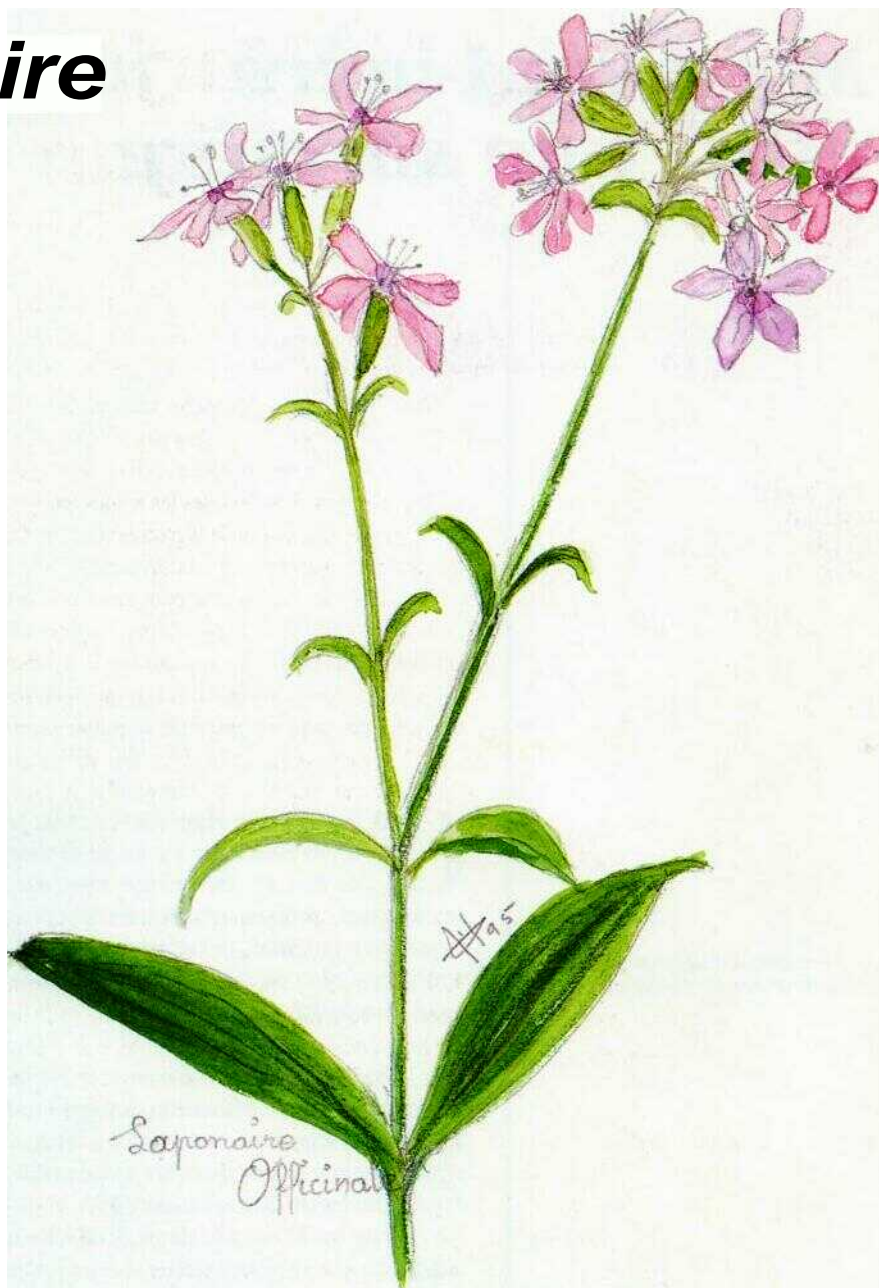
« Tu vois, Claudet, la « saponayre » est très reconnaissable avec ses larges feuilles ovales très nervurées, opposées, placées sur une tige droite». Et c'est vrai. Ajoutons que les fleurs, rose pâle, à 5 pétales, sont groupées en bouquets à l'extrémité des tiges. Elles ont une odeur très suave et douceâtre, caractéristique, et elles contiennent un nectar qui ne peut être atteint par les abeilles, vu leur forme. Elles sont par contre très butinées par certains papillons, comme le moro-sphinx...

Les racines, de l'épaisseur d'un doigt, à chair jaune, sont très ramifiées, et font de nombreux « rejets », qui donneront d'autres tiges l'année suivante.

C'est une plante vivace qui pousse en troupe le long des chemins, dans des terres fines (alluvions par exemple) profondes et fertiles. Elle mesure dans nos régions environ 30 à 40 cm de hauteur. Elle serait originaire des régions méditerranéennes, et se serait développée jusque dans nos régions de manière subspontanée, car elle a longtemps été cultivée pour deux utilisations, compte tenu des saponines qu'elle contient.

La première utilisation lui a donné son nom elle a servi très longtemps à laver le linge. Les femmes du pays la froissaient dans l'eau chaude des lavages pour la laine et les étoffes fragiles, la mousse faite à l'occasion permettant de dissoudre les graisses. Plus largement, on la rajoutait au « lessif » de cendre de bois, dans les lessiveuses, lors des lavages des draps et du blanc seulement en effet la potasse contenue dans les cendres n'est pas respectueuse des couleurs...

La deuxième utilisation était médicinale, comme détersive et dépurative. Cependant elle est tombée en désuétude en usage interne, car à doses trop forte, et à certaines périodes, les saponines contenues dans toute la plante sont irritantes, et même dangereuses. On continue cependant de cueillir la racine de la saponaire officinale pour l'homéopathie, elle est alors très « centrifuge », diurétique et sudorifique, elle fait éliminer les mucosités, lors des suites des refroidissements violents.



Dans la région, cependant, la racine de cette plante est encore utilisée en usage externe pour les gargarismes lors des angines, et en cataplasmes sur les œdèmes, les engorgements lymphatiques, les douleurs de la goutte.. Il paraît que le lavement de décoction de la racine était efficace pour faire expulser les oxyures.

La fleur fraîche est, même à faible dose, stupéfiante pour les poissons, ce qui l'a faite, selon mon grand-père utiliser par les « pirates » à une époque somme toute récente.

Cependant c'est une fort jolie plante, utilisée comme décorative, et comme elle est assez rustique, on obtient avec peu d'effort de belles bordures odorantes dans les fonds de jardins.

La Marjolaine sauvage ou Origan



«Approche mon petit, vois cette plante, ce n'est pas de la menthe, c'est la marjolaine, plus bas ils l'appellent l'origan. Si tu froisses les jeunes feuilles, celles qui sont douces et légèrement velues au toucher, ça sent comme la savonnette.

Regarde encore, les bouquets de fleurs vont bientôt éclore, ils sont pourpre vif. Pourtant les fleurs, regroupées presque au même niveau, s'épanouiront roses. C'est alors qu'il faudra les cueillir, juste au début de la floraison. Et lorsque on les aura bien fait sécher, la tête en bas et à l'ombre dans le grenier, elles redeviendront pourpre sombre, presque violet foncé.

Tiens, cette bordure en haut du pré, contre le mur de pierres sèches, là où ils n'ont pas fauché, me semble plus avancée. Allons voir mais fais bien du bruit en marchant pour éloigner les vipères, qui doivent dormir et profiter de la chaleur. Eh bien, quel délice pour les abeilles, ça bourdonne et le miel sera parfumé avec tout ce nectar à leur portée ! »

Mémé s'aidait d'un bâton de coudrier⁶¹ pour graver les prés en pente au-dessus de Molines, je courais lui apporter une fleur, une plante, et lui posais toujours la même question « Et celle-là, tu la connais ? ». Sans se lasser, elle répondait toujours, et si je ne me souviens pas d'avoir écouté, j'ai cependant beaucoup entendu. Véritable outil à usages multiples, le bâton servait à écarter des touffes de foin pour découvrir un mousseron, à désigner la noisette à cueillir, et, coincé dans un trou de la muraille, une fois arrivé sur place, à suspendre le petit panier d'amarinier⁰¹ pour libérer les deux mains pendant la cueillette.

C'est que ma grand-mère faisait grand usage de la marjolaine sauvage. C'était une des simples qu'elle préférait, avec l'achillée millefeuille, pour les tisanes digestives ou contre les coliques. Pour moi, elle confectionnait une infusion sucrée au miel, qui m'énervait pendant quelques minutes, puis ensuite me procurait un

sommeil «incassable». J'ai eu l'occasion de vérifier cette propriété en faisant une infusion d'origan à une colonie de vacances, qui avait planté les tentes sous ma maison l'effet stimulant dura un quart d'heure à peine, mais fut suivi presque brutalement du plus unanime calme sans intervention des moniteurs !

La marjolaine sauvage doit toujours être utilisée après séchage, et elle contient une essence qui à forte dose est excito-stupéfiante. Ma mémé, qui n'avait jamais fait de chimie, savait pourtant utiliser à bon escient les plantes, ses amies.

Aujourd'hui, beaucoup de personnes croient que l'origan n'est fait que pour mettre sur la pizza, et si cette utilisation est tout à fait indiquée, il faut savoir que ma grand-mère composait avec la marjolaine sauvage une recette contre l'aérophagie qui suit les repas trop plantureux.

Pour cela, mémé brisait un bouquet sec de sommités fleuries⁽ⁱⁱ⁾ dans un bocal et recouvrait avec un verre de gnôle. Le surlendemain, elle rajoutait un litre de bon vin rouge, puis oubliait le tout, pendant une dizaine de jours, dans son réduit. Toute la famille assistait alors au moment sacré du filtrage, suivi d'une lchette de dégustation. Elle bouchait ensuite la bouteille d'un coup sec de la paume en disant « Maintenant, il faut qu'il se fasse. » La bouteille disparaissait alors. Mais j'ai souvent vu mes grands-parents, le dimanche soir après la vaisselle, trinquer avec un verre à porto de cet élixir, et le boire par petites gorgées. En observant leur regard qui fixait le plafond d'un air approbateur, il me semblait sentir sa progression jusqu'à l'endroit où se trouvait l'origine supposée des rots non réparateurs...

6. — Coudrier nom donné au noisetier. On dit aussi «coudre». La baguette de coudrier servait à beaucoup de sourciers dans leurs recherche des nappes d'eau souterraines

7. — Amarinier nom local de l'osier, à l'origine ce nom était donné à un autre saule le Saule blanc, ou Saule Argenté (salix alba).

8. — Sommités fleuries c'est l'ensemble des tiges dressées porteuses de fleurs et de quelques feuilles, que l'on ramasse proprement. On les fait sécher la plupart du temps à l'ombre et à l'air en bouquets non serrés suspendus la tête en bas, avant de les entreposer hors poussière, dans des boîtes en bois ou des cartons à chaussures, protégés par du « papier de soie ».

Le Serpolet

«Tu reconnaîtras facilement le serpolet, c'est le thym sauvage». Cette petite labiacée odorante se trouve très facilement au bord de nos chemins creux, du côté du soleil, son odeur permet de ne pas se tromper.

Celui de notre contrée sent souvent la citronnelle, quelquefois il présente une touche de sarriette, le plus recherché sent le thym tout simplement, mais en plus fin. Si on veut le conserver, c'est celui à odeur de thym qui doit être utilisé, car les espèces «citronnelles» perdent leurs arômes à la dessiccation.

Toutes les variétés sont utilisées pour la cuisine régionale un brin de serpolet dans le civet de lapin, et c'est le paradis ! Et les escargots!

La cueillette du serpolet doit se faire après la levée de la rosée du matin. Attention au moment de la journée où il sent le plus, le «pouilleux»²) ne doit pas être cueilli pour sécher il perdrait une grande partie de ses essences, et de ses qualités.

«Choisis les fleurs écloses récemment, n'arrache pas toute la touffe, il faut trop de temps pour le trier une fois arrivé à la maison, mieux vaut couper avec un ciseau les tiges portant les petites fleurs roses ou mauves choisies une à une. Toute la plante est aromatique, mais le meilleur pour la santé sera la sommité fleurie.»

Car le serpolet est une médicinale très connue, et depuis l'antiquité il n'a cessé de tenir

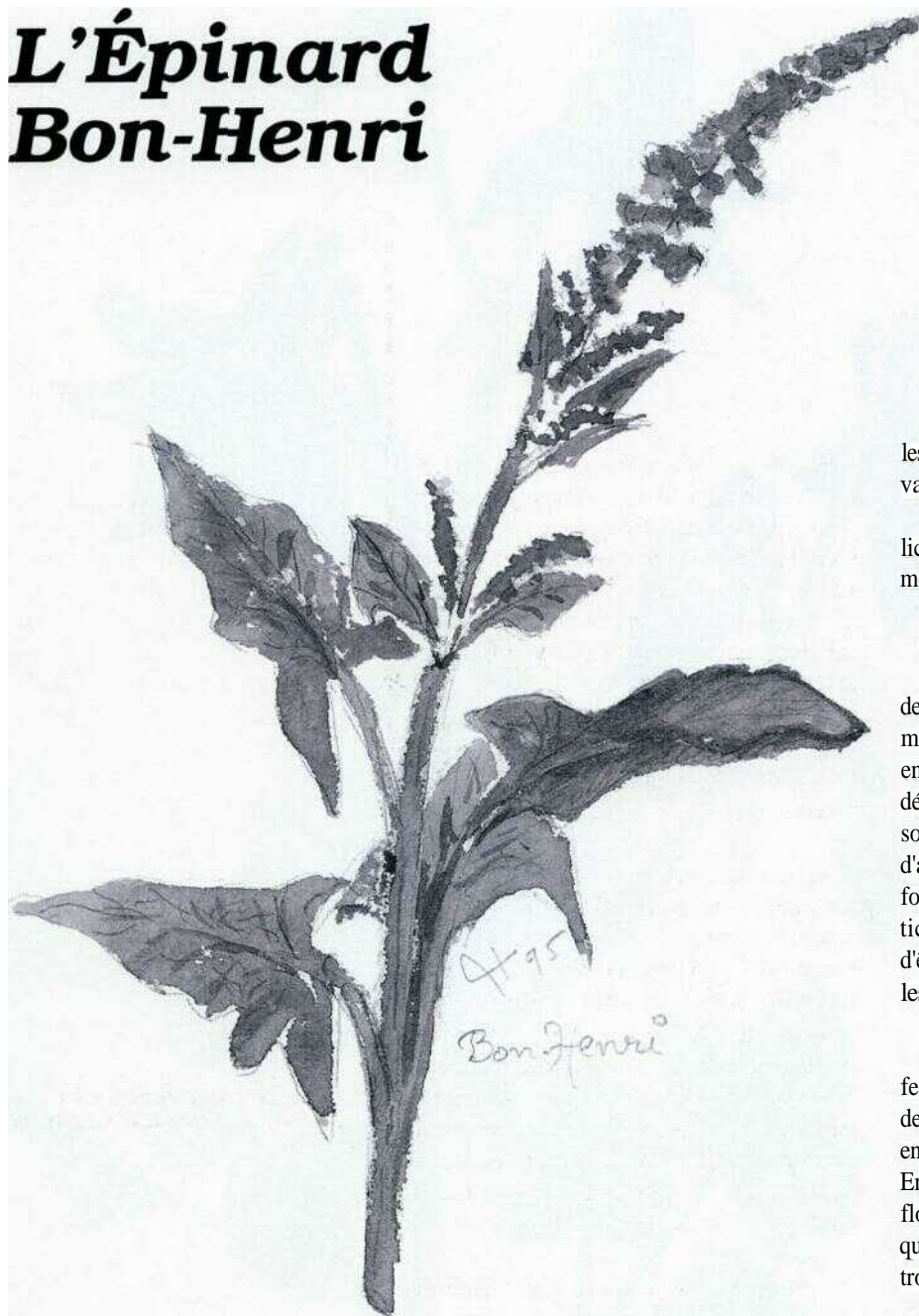
une grande place dans les secrets de nos grand-mères. «C'est un tonique-calmant», disait la mienne, et il est vrai qu'une infusion de serpolet désinfecte, remonte le moral, et a une action sédative essayez-la lors de votre prochaine grippe, sucrée avec du miel, son action contre la toux spasmodique est légendaire. Dans la mesure où l'on n'exagère pas les doses, le serpolet favorise aussi la digestion. Par rapport au thym, qui est caustique et stupéfiant, on risque moins d'irritation avec le «cousin serpolet», ses essences contenant beaucoup moins de terpènes.

Recette mon grand-père n'aimait pas les tisanes, qui étaient un aveu de faiblesse devant la maladie il avait tort. Mais ma grand-mère avait inventé un moyen pour lui faire prendre le serpolet elle en faisait un élixir, à base d'eau-de-vie, dans laquelle elle laissait macérer le serpolet fraîchement cueilli, en lune descendante et vent du Nord. À la fin de l'été, elle filtrait, et rajoutait une cuillerée de bon miel de châtaignier pour un demi litre de liquide... Mon grand-père ne manquait jamais, l'hiver venu, de se sentir «patraque», «enrhumé» ou «ballonné» !

Aussi, lorsque je rentre, avant midi, mon panier rempli de brins triés de serpolet, je me sens porté par une tradition proche de la nature, ma grand-mère marche à mes côtés, et je redeviens enfant.

2. — Pouilleux nom patois donné au thym. Il a donné son nom à la Champagne pouilleuse

L'Épinard Bon-Henri



La bouilline⁰¹, les croupettes¹⁴¹, les orties, les chardons laineux, les fruits et les baies sauvages, les champignons, j'en passe..

La racine de chiendent, ainsi que certains lichens ou racines, bien préparés, peuvent permettre des survies jusqu'en plein hiver. Mais...

Connaissez-vous notre « arnaoudou » ?

Il s'agit de l'épinard sauvage, de la famille des chénopodes, qui pousse au bord des chemins, dans les décombres. Il affectionne les endroits très riches en azote, comme les anciens dépôts de fumier. Certes, sa fleur, verte et au sommet d'une tige légèrement ramifiée, n'a rien d'artistique. Ses feuilles sont triangulaires, en forme de larges pointes de flèches, et ont la particularité de donner au toucher l'impression d'être couvertes d'une fine poussière qui reste sur les doigts.

Comme tous les épinards, il contient du fer, et ma grand-mère s'en servait pour fabriquer de merveilleuses caillettes (en fin de saison, en les mêlant quelquefois à des feuilles d'orties. En gratin, dans les soupes, les feuilles d'avant la floraison sont même meilleures et moins acides que celles de l'épinard cultivé d'aujourd'hui, trop souvent sur-nitrate.

Les feuilles du Bon-Henri ont été utilisées comme médicinales

— à l'intérieur pour combattre de manière douce la constipation, grâce à ses saponines qui rendent l'action laxative moins irritante,

— à l'extérieur, en emplâtres après avoir été cuites et écrasées, pour résoudre les abcès et faire mûrir les furoncles. Mémé en préparait une pommade contre les hémorroïdes, en les mêlant à du saindoux et de la racine de pivoine.

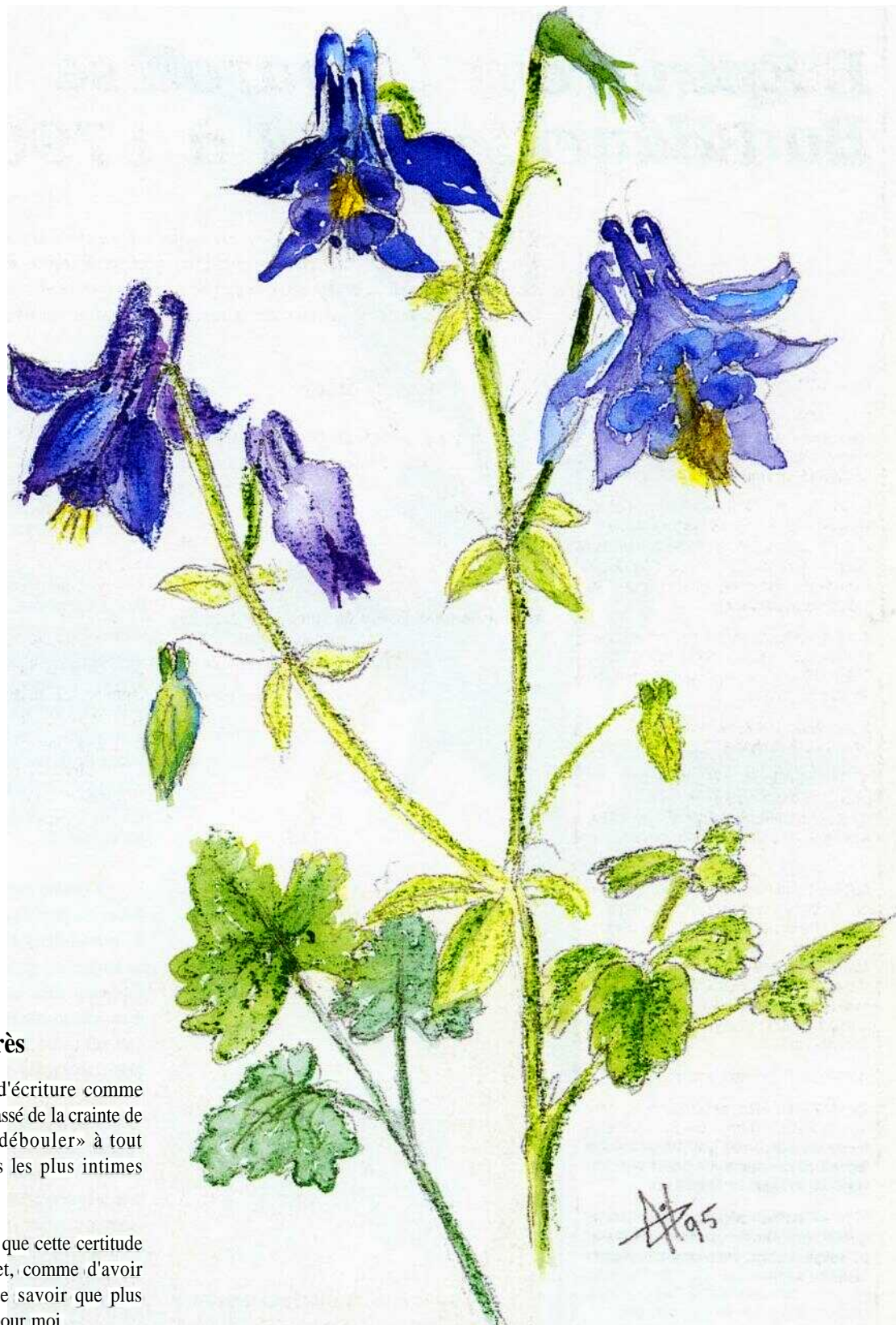
C'est dire que le nom de Bon-Henri, (qui vient paraît-il de la traduction du nom allemand Guter Heinrich), correspond à une réalité, puisque le tube digestif, (du haut en bas !) est concerné.

3. Bouilline nom local de la renouée bistorte, dont les jeunes feuilles sont utilisées en potages de printemps.

4. Croupettes un des multiples noms locaux donnés aux pissenlits, dont on confectionne de merveilleuses salades amères de printemps, avec de l'huile de choux et des croûtons à l'ail... et des petits lardons si on en a les moyens...

5. — Caillettes à l'origine moyen d'utiliser les restes de porcs, notamment ce qu'on récupérait sur les os, en en confectionnant avec les herbes de saison (choux, feuilles de bettes, etc.) des sortes de pâtés qu'on couvrait de crépine et qu'on mangeait chauds avec des pommes de terre et une salade amère.

« Où que tu soies, la nature met toujours, à moins d'une journée de marche, ce qu'il te faut pour manger et te soigner », disait ma grand-mère. Il est vrai que dans nos Boutières, dame Nature a été prodigue, et a profité des sols volcaniques très riches pour mettre à notre disposition, suivant les saisons, mille et une richesses, trop souvent méconnues de nos jours.

**50 ans après**

Je sors de cette page d'écriture comme d'un bain de jouvence, débarrassé de la crainte de voir mon aïeule sorcière «débouler» à tout moment dans mes moments les plus intimes avec dame Nature.

Il me semble cependant que cette certitude va devenir bientôt un regret, comme d'avoir violé un jardin secret, et de savoir que plus jamais il n'aura de mystère pour moi.

Mais... n'y avait-il pas une petite porte, un portillon, un passage même, sous le lierre, au fond ce ce jardin trop vite visité?

Vous le saurez peut-être un jour, si ma grand-mère le veut bien !