



Lettre d'information n° 69 du 12 novembre 2017 p2/2

www.laramonda.com

4 Le cognassier

Extrait de « Arbres, plantes et hommes de la Sierra de Guara », Charles Mérigot (à paraître un jour)

Je les aimais bien ces coings qui poussaient sur l'arbre abandonné au bout d'un champ clos d'un mur de pierres sèches. Les hivers, lorsque je venais passer une semaine dans ce village désert avec l'ami Jean-Pierre, j'allais faire un tour au pied de l'arbre. Auparavant nous avons dû faire quelques réserves d'eau pure à la fontaine, vérifier la provision de bois au moins pour la soirée, puis allumer la vieille cuisinière en fonte, et ce n'était pas une mince affaire : une heure avant que la fumée veuille bien s'échapper non par les fentes, les portes et les ronds du foyer pour envahir la cuisine, mais par le conduit, trop froid au démarrage. Ensuite nous ressortions ramasser les fruits tombés de l'arbre aux branches couvertes de lichens et de mousses, se recroquevillant à la va-come-je-te-pousse.



Nous étions tranquilles, personne ne viendrait jamais nous en réclamer la propriété, le village disparaissait sous les ronces et les églantiers. Quelquefois dures comme de la pierre et gelées, rabougries, nous ramassions un panier entier de ces pommes poi-lues. Contents de la cueillette, nous les ramenions à la maison. Et le premier bénéfice que nous tirions de ces fruits d'or, arrivait quelques heures plus tard lorsqu'ils se réchauffaient lentement comme la maison et nous-mêmes, pendant que la cuisinière, gros chat noir aux yeux de cuivre, se mettait à ronronner, la bouilloire à siffler: la salle à manger où je les plaçais dans une belle poterie du siècle passé embaumait. Quel plaisir!

La fine odeur du coing, quelle merveille ! Je me souviens d'une année où j'en oubliai quelques-uns dans ce compotier à Noël. Eh bien, croyez-moi, à Pâques de l'année suivante, en ouvrant la porte de la maison, je perçus tout de suite le parfum doux et rassurant, sans comprendre comment après trois mois d'abandon, l'habituelle atmosphère de renfermé avait pu être remplacée par cette vapeur légère et aérienne. Dans ma mémoire elle rejoint celle des fleurs de sureau, comme celle du coing si subtile. Mais de celui-là, je vous parlerai une autre fois et j'ai beaucoup à en dire.

Alors avec ces coings, même si après avoir coupé les morceaux pourris ou attaqués il en restait peu, nous inventions des recettes. Une fois, ce fut raté ou presque, les coings au four, fourrés de confiture de mûres, une autre fois, ils accompagnaient un poulet rôti. Mais bien sûr, le meilleur demeurait la gelée pour les crêpes et la pâte : la *carne de membrillo* que les Espagnols, les Portugais affectionnent tant pour accompagner le *requesón* ou *requeijão*, le fromage frais.

Ce sont de bons souvenirs culinaires ces coings rabougris récupérés lentement et de bien bonnes soirées d'hiver devant la cuisinière à bois réchauffant lentement la maison, pendant que le gel figeait le sol au-dehors. Quelquefois il neigeait tandis que le jus de coing bouillonnait. Gelée dehors, gelée dedans, pouvait-on dire.

Mais tout change ! Et même dans cette montagne désertée, des miracles se produisent : le village que l'on croyait voué à la disparition, ou au mieux à la conservation de l'espèce des hippies, paradis des expérimentations faciles de la vie sauvage, et bien, le village a survécu : attirés par le calme des lieux, leurs souvenirs d'enfance, - peut-être aussi par le prix des biens qui recommençaient à avoir de la valeur – les anciens propriétaires reviennent et entretiennent leurs biens. Qui l'eût crû ?

Et un hiver, alors que je m'en allais vers « mon » arbre sauvage, je m'aperçus que le champ au bout duquel il poussait, avait été labouré, le mur reconstruit et que le cognassier, bien taillé quelques mois plus tôt sans doute, avait donné de magnifiques fruits bien dorés, bien dodus, mais que je ne pouvais plus considérer comme miens. A la façon dont l'arbre avait été bien traité, je ne pouvais plus ignorer qu'un de mes voisins avait repris sa place et ses droits et espérait une récolte. Qu'il en profite maintenant comme je l'avais fait avant lui. Chacun son tour, chacun son coin.

Désinscription : Cette lettre vous est envoyée parce que vous vous êtes inscrit sur notre site ou parce que nous nous connaissons. Si vous souhaitez ne plus recevoir cette lettre, il suffit de cliquer dans votre logiciel de messagerie sur le bouton « répondre » et d'écrire NON dans l'objet de votre message.

Confirmation d'inscription : Si vous souhaitez continuer à recevoir des nouvelles de nous, merci de compléter le formulaire (donner votre adresse électronique) sur notre site <http://www.laramonda.com/lettreinfo.htm> ou de nous écrire.