

A l'abri des regards Les jardins de nos grands-mères

par Henri Marin

Le *côrteu*, le jardin en patois constituait un espace interdit aux regards extérieurs, gouverné par le ciel et les astres. Il fallait planter, couper aux «bonnes» planètes...



Lens, le repos des jardins.

(Archives Claire Muret, Lausanne)

Cœurs de poireaux à la lensarde

Voici une recette d'autrefois, une salade étonnante et goûteuse, à base de poireaux cultivés dans les jardins de Lens: Couper les poireaux en tronçons de 5 à 6 cm, puis les blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau salée, avec un filet de vinaigre. Les mettre à égoutter et les rafraîchir. Piler au mortier 125 grammes d'une très bonne sauce au foie avec deux œufs cuits dur, jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement homogène. Ajouter deux cuillerées de mayonnaise et remuer longuement. Assaisonner à son goût. Reprendre alors les tronçons de poireaux et, avec un petit morceau de bois ou un crayon, évider l'intérieur et remplacer par la farce au moyen d'une douille ou d'une petite seringue. Disposer les poireaux farcis sur un plat et les napper d'huile et de vinaigre.

Que n'a-t-on pas écrit sur le pittoresque de nos villages, sur leurs maisons brunes et blanches qu'animaient les cycles saisonniers, sur le désordre apparent de leurs rues étroites, embarrassées par l'attirail agricole et pastoral! Mais les quartiers de jardins, réserves de soleil et de lumière atténuant l'entassement des façades contiguës, sources renouvelées des provisions familiales, ces quartiers, eux, sont demeurés dans leur discrétion enclose. Très près de l'origine des objets, le patois local désignait le jardin par le mot *côrteu*, traduction de *courtil*, petite cour attenante à une maison: il en faisait donc le prolongement de la salle ancienne et la reconversion de la cour domestique. Intimement lié à l'habitation, *lô côrteu* constituait un espace interdit, surveillé des fenêtres. La palissade qui le défendait devait dissuader l'entrée

A lot has been written about our picturesque villages, their brown and white houses which enliven each season, the apparent disarray of their narrow streets, encumbered with agricultural and live-stock equipment!

But the garden quarters, those reserves of sunshine and light, softening the tightly packed line of contiguous façades, an inexhaustible source of provisions for each family – those quarters, in short, have remained within their enclosed discretion.

*Really close to the origin of objects, the local patois designated the garden by the word *côrteu*, the translation of *courtil*, a small courtyard adjoining a house; it thus served as a continuation of the old storeroom and a reconversion of the domestic courtyard. Intimately linked to the living quarters, *lô côrteu* constituted a forbidden area,*

*Au cœur de Lens,
l'espace clos des jardins
(1905).*
(Archives Claire Muret, Lausanne)



de tout intrus, homme ou bête. Il en résultait ce paysage cloisonné si caractéristique qui maintenait la rue dans ses limites passantes.

Purin d'ortie et fleur de soufre

A l'intérieur de sa protection, le jardin lui-même (de 15 à 40 mètres carrés) se divisait en *planches* potagères de choux, de poireaux, de carottes, de pois..., et en *planches* aromatiques que parfumaient le persil, l'ail, la ciboulette, voire l'ache envahissante et vivace. Les fleurs occupaient les bordures d'allées et fournissaient en bouquets les tables de fêtes comme les lieux vénérés par la ferveur paroissiale. Enfin, les plantes médicinales usuelles se perpétuaient en touffes, dérogeant à la géométrie des *plates-bandes*.

Les fumures naturelles engraisaient la terre noirâtre, tandis que la cendre, le purin d'orties, le savon noir et la fleur de soufre constituaient l'arsenal des produits de défense. Contre les oiseaux voraces, on dressait parfois des bâtons surmontés d'une coquille d'œuf!

Dévolu à la seule maîtresse de maison, l'entretien du *potager* trahissait à la fois sa diligence et son savoir-faire. Il témoignait ainsi à sa manière des vertus, mais des carences aussi, des ménages concernés. Il désignait les *maines vertes*, guidées par les recettes acquises et l'habileté donnée. Seule, la science des plantes ne pouvait garantir la réussite des productions; l'almanach suppléait alors aux aléas cultureux, livrant le jeu des forces cosmiques engendrées par le ciel et les planètes.

L'enclos légumier s'investissait ainsi des croyances de la maison, assurant l'autarcie d'une alimentation saine, à deux pas de la porte...

watched over from the window. The surrounding fence was there to dissuade intrusion by any man or beast; the result was that partitioned scene which kept the street within its passing limits.

Liquid nettle manure and flower of sulphur

Within its enclosure, the garden itself (15 to 40 sq.metres) was divided into vegetable patches composed of cabbages, leeks, carrots, peas ... and aromatic patches perfumed with parsley, garlic, chives, even hardy, creeping apium. The alleys were lined with flowers, providing bouquets to adorn festive tables and those places venerated by fervent parishioners. Lastly, the usual medicinal plants growing in their eternal tufts, upsetting the symmetry of the plant-beds. Natural fertilisers fed the black-coloured soil, whereas ashes, liquid nettle manure, soft soap and flower of sulphur constituted the arsenal of defence products. To frighten away voracious birds, people sometimes planted stakes topped by an egg-shell!

Left exclusively to the housewife, the upkeep of the kitchen garden was a reflection of both her diligence and her skills. It was in its way a testimony to the virtues, but also to the shortcomings, of the households concerned. It designated those with "green hands", guided by new recipes and natural skills. Alone the science of plants could not guarantee the success of this produce; the almanac stepped in to replace the hazards of cultivation, revealing the interplay of cosmic forces engendered by the heavens and the planets. Thus the vegetable garden was invested with the beliefs of the household, ensuring the autarky of a healthy diet, right at the doorstep.

Hearts of leeks, Lens style

Here is a recipe from former days, a surprisingly tasty salad, based on leeks grown in the gardens of Lens:

Cut the leeks into slices 5-6 cm. long, blanch for 5 minutes in salty water, adding a drop of vinegar. Drain off the water and leave to cool. Inside a mortar, crush 125 g. of very good quality liver sausage, together with 2 hard boiled eggs; go on crushing till a perfectly homogeneous paste is obtained. Add two spoonfuls of mayonnaise and stir for a long time. Season to taste. Return to the sliced leeks and, using a small piece of wood or a pencil, hollow out the centres and replace with the stuffing, using a piping nozzle or a small syringe. Put the stuffed leeks on a platter and coat with oil and vinegar.