Extraits : Une ferme en Oranie

1935 - Emmanuel, 17 ans.

La ferme, en l'occurrence ses toits rouges noyés dans la végétation et le grand portail vert qui — derrière la cour carrée — clôt l'habitation avec ses magasins à grains, la forge et l'écurie, apparaît au bout d'une longue allée plantée d'oliviers et fleurie de géraniums. De ce côté-ci, les terres sont noires, tandis qu'au-delà des bâtiments les oliviers se succèdent jusqu'au douar, dans les sables. Ceux-là, l'été nous les irriguons en noyant le tronc de chaque arbre à l'aide d'un haquet : le fût charrié contient six cents litres. Ma famille a multiplié les puits et dans tous les cas l'eau a coulé en abondance. Sous l'argile et la roche se trouve une nappe immense constituée sûrement à partir des ressources des montagnes de Mascara. Au début, l'eau était douce, par la suite elle devint saumâtre, très ferrugineuse. Celle du puits artésien laisse toujours un dépôt rougeâtre. On arrose les oliviers de devant en lâchant cette eau-là dans les rigoles à leurs pieds. Ce puits a été creusé à la dynamite. Ayant atteint moins d'un mètre à peine dans la roche, les ouvriers ont dû refaire surface précipitamment, laissant leurs outils au fond du trou, car l'eau s'est mise à jaillir à la manière d'un geyser.

Tonton a enlevé les eucalyptus — du moins dans ce coin de la propriété — ; depuis, les oliviers ont grandi. À présent, nous récoltons au mois de novembre de quoi produire plusieurs centaines de litres d'huile. À ce moment-là, des milliers d'étourneaux déferlent, ils dessinent sur la plaine de superbes arabesques, c'est magnifique à voir, les éperviers y plongent, comme s'ils déchiraient un voile d'oiseaux pour en attraper ! Gamin, j'ai appris à tresser une fronde à l'aide de feuilles de palmiers. J'y plaçais une pierre et quand les étourneaux se présentaient je la lâchais, mais j'avoue, je n'ai jamais réussi à en tuer par ce moyen-là.

Piéger les oiseaux fait partie des mœurs des campagnes, ça n'est pas bien méchant — je dis cela parce que je me sens toujours un peu coupable — surtout quand il y a profusion. Je dispose d'une bonne centaine de pièges que je place un peu partout dans le sable, entre les rangs de vigne, j'attire mes futures victimes avec les vers de ma musette. Le soir je m'en vais les récupérer : peu après elles deviennent ces brochettes qui nous régalent...

♦

Grand-mère est folle de joie quand, deux ou trois fois l'an, tous mes cousins débarquent. Elle redevient elle-même gamine, comme si elle retrouvait les enthousiasmes et peut-être les espièglerie de sa propre jeunesse. La plus belle fête, c'est à Pâques. Elle invite aussi oncles et tantes, ce qui fait beaucoup de monde tout à coup à la ferme, car bien entendu la famille élargie va coucher chez nous trois ou quatre nuits. Il y a là, en particulier, mon oncle Manuel, l'un des frères de maman, avec ses enfants mes cousins : Alfred, Maurice, René, Guy. En semaine, Manuel travaille en compagnie de ses ouvriers à l'empierrage des routes, damant à l'aide d'un lourd rouleau tracté par des mulets.

Les repas sont impressionnants. Une immense table est dressée pour la circonstance et offre à nos invités ce que la ferme a de meilleur, de beaux dindons en particulier. Je crois qu'ainsi grand-mère renoue avec sa vie de femme, en tout cas c'est son souhait que d'organiser ce rassemblement familial, elle qui donna la vie à onze enfants ! Le jour de Pâques, chez nous, la vigne est en fleur, elle sent bon. Il y a le parfum des orangers, la fleur d'eucalyptus et dans les champs la fève et l'avoine exhalent. C'est une période bénie, comme

dit maman. En fin d'après-midi, après la digestion, quand il fait un peu moins chaud, tout le monde va se promener le long des allées odorantes, dans les champs de coquelicots, parmi les glaïeuls et ces petits boutons rouges, les « gouttes de sang » qui recouvrent la plaine entière. Les oiseaux y sont foule, à notre approche, ils décollent par centaines, un chef en tête, dans un mouvement ordonné, comme une vague se soulève. Au-delà de la propriété, derrière le marais, les petites fleurs de lin rouge tapissent des buttes entières, le céleri sauvage y pousse en abondance, comme la doucette à l'abri des palmiers nains que tonton ramène pour nos salades, ou le cresson du canal qui se déverse dans le marais.

Ces jours de fête, quelques-uns de nos fidèles ouvriers partagent le repas, grand-mère a toujours été bonne pour eux, en particulier lorsqu'elle les savait malades, elle leur administrait la quinine, à cause du paludisme, soignait leurs yeux lorsque ceux-ci coulaient, avec l'eau de zinc ; elle leur offrait des œufs, des légumes, des fruits et aussi le vinaigre. Aimée et respectée comme le sont mes parents, parce que les Arabes de chez nous peinent et souffrent comme nous-mêmes.

Je me surprends à raconter au passé... c'est vrai que grand-mère s'en est allée, elle me manque terriblement, je veux la retenir encore dans ces lignes. Je la revois sur l'aire de battage, coiffée de son foulard, habile et rapide avec ses doigts, assise sur une chaise dont les pieds ont été sciés pour l'ajuster à sa taille. On récolte le maïs afin d'engraisser les porcs. Pour l'égrener, il est disposé à plat et le rouleau passe dessus, tiré par le cheval qui décrit des cercles. En pierre de taille, il porte en son centre un axe en fer, des joints relient l'ensemble. Auparavant, on retire les feuilles qui entourent l'épi de maïs, ce que fait grand-mère assise et bientôt elles font un tel tas qu'on l'aperçoit à peine.

À partir de cette petite chaise, elle fait tant de choses ! du plumage de la volaille, aux lessives avec de la cendre, la bassine à ses pieds. Pour le petit linge elle se rend au bassin, aidée de Yamina, agile sur la plaque en ciment incurvée, aux rainures entre lesquelles glisse l'eau savonneuse. Les mouches attaquent les jambes qui les brûlent, les femmes sautillent tout en lavant, on les croirait en train de répéter une danse. (…)