

LUNDI, c'est ravioli.

J'avais six ans, il y avait le matin une tartine de pain et une seule, une tartine fine à travers laquelle on pouvait voir le jour, une tartine pleine de trous, de cartes du monde qu'on avait le temps de déchiffrer tellement on mettait de temps à la manger, en commençant par la mie et en finissant par la croûte, puis les miettes, une tartine sur laquelle on aurait aimé étaler une épaisse couche du beurre jaune bouton d'or qu'on allait chercher à la ferme le samedi, qui suait dans le papier, une motte qu'on aurait voulu ne jamais entamer tant la fermière avait mis d'amour à y dessiner de mystérieuses arabesques.

De toute façon, la lichette que ma mère déposait sur notre pain du dimanche n'aurait pas suffi à nous graisser le bout du doigt. Du lundi au samedi, la confiture d'abricots, sortie de la boîte d'*Andros* d'un kilo, finissait par moisir à vouloir la faire durer jusqu'à la paye. Le beurre, c'était pour le casse-croûte de mon père, les pâtes, la soupe, mais pas plus qu'il n'en fallait.

Heureusement, il y avait la pesée. Si vous avez oublié ce qu'était la pesée, vous n'avez jamais eu faim.

— Bonjour madame, je voudrais un pain de quatre livres.

La boulangère posait le pain sur la balance blanche. L'aiguille oscillait : un kilo sept cents, neuf cent vingt ou neuf cent soixante grammes. Elle tranchait la pesée d'un coup sec dans la grosse boule posée à côté de la planche de bois striée de cicatrices. Du pain épais, sans trous, avec beaucoup de croûte. Du pain fait pour durer.

Tendre pourtant comme sa main qui parfois effleurait la mienne quand elle me rendait la monnaie, me faisant rougir comme un premier communiant.

— C'est moi qui te fais rougir comme ça ?

Il fallait faire deux fois le tour de l'église les jours de beau temps, ou se cacher sous un porche les jours de pluie, pour achever de manger la pesée au pain trop frais, trop chaud, avant de rentrer, puis, l'appétit venant, casser le plus de croûte possible du quatre-livres mais pas trop pour qu'il n'ait pas l'air lépreux, seulement les pointes biscornues et roussies.

Ah, le bruit de la lame faisant le signe de la croix sur le dos du pain avant que d'une main forte ma mère ne tranche le croûton, morceau convoité par mes frères mais qui me revenait de droit lorsque mon père n'était pas là, puis les tranches fines qui s'émiettaient !

— Il est trop frais, se fâchait ma mère. Je t'avais dit de demander du bien cuit.

— Je l'ai dit mais...

— Elle le fait exprès pour que ça dure moins.

Voilà le genre d'histoires qui me revient en tête, avec un luxe de détails, d'impressions, d'odeurs et de saveurs qui me comble, lorsque le lundi matin, j'ouvre le réfrigérateur italien, blanc, très blanc, très vide aussi. Des nuées de sauterelles adolescentes l'ont vidé la veille en rentrant de la plage. N'ont survécu à leur fringale, que la moutarde, le ketchup, et la carcasse du poulet du dimanche midi. Le placard a subi le même sort. Il va falloir aller au supermarché, au marché, il va falloir gagner beaucoup plus que le pain quotidien. C'est lundi, et il y a longtemps que mes lundis ne sont plus comme les dimanches. Mais pourquoi ne le reviendraient-ils pas ? Qu'est-ce qui nous en empêche ?

Il y avait accroché à une poutre de plafond une – il y en a eu jusqu'à trois – une vessie de porc grosse comme un petit ballon de rugby, qui maintenait au frais le tabac de papa, et d'autres choses périssables ou précieuses qui nous venaient d'Espagne par

des chemins de contrebandier. Il y avait une cage grillagée dans l'entrée avec deux étagères, entièrement fabriquée par mon père et peinte et repeinte régulièrement de ma main, pour y mettre le fromage, le beurre et tout ce qui risquait de se perdre, comme s'il était possible dans cette maison d'affamés que quelque chose se perde. Même les souris avaient la dalle. Ça y est, je me rappelle, on appelait ça le garde-manger. Il y avait encore un jambon catalan que seul mon père avait le droit de découper en minces copeaux le dimanche, l'attrape-mouches en verre, avec un peu de bière sucrée dans le fond, et les mouches qui se laissaient attraper juste pour nous faire rigoler, et pour remplir les oreilles des ventres affamés, la radio, tout le temps, du moment que ça chantait, avec le tourne-disques dans le même meuble pour le samedi et le dimanche quand les parents se mettaient à danser parce qu'ils aimaient ça danser, ça ne mange pas de pain, et puis c'est dimanche, il y en a qui vont à la messe et d'autres qui montrent leurs fesses ! Maman enlevait tout ce qu'il y avait sur la grande table, c'est à dire le vase avec ses fleurs des champs, bleuets, clochettes et chardons, de la fleur de pauvre, c'est beau, je ne comprends pas que les Français n'aiment pas, le journal de papa dans sa bande, et son cendrier, posait autant de verres pleins d'apéros que d'amis invités papa la soulevait comme si elle ne pesait rien et la posait au milieu, il sautait d'un bond, elle en talons et lui en espadrilles lacées jusqu'aux genoux et je te danse le tango, la sardane, la rumba, la jota et le boléro sans renverser un seul verre.

Les grands jours, c'était le flamenco, mais il n'y avait pas de verre, car ils tapaient si fort du talon que je me demandais comment ils ne passaient pas à travers la table vermoulue que les propriétaires nous avaient laissée faute de pouvoir la passer par la porte.

— Si vous n'en voulez pas, vous la débitez et vous la brûlez !

Quand papa commençait à cracher ses poumons, maman me faisait signe d'arrêter le disque, papa fumait beaucoup, trop, il avait perdu un poumon en sortant du camp, la pénicilline avait sauvé le deuxième, heureusement, il était fort comme un arbre, il travaillait comme quatre et mangeait pour six. Il était maigre comme un cep de vigne. S'il avait été gros, aurait-il mangé moins ? Après la danse, on buvait l'apéritif, *Anis del mono*, manzanilla, dans de minuscules verres et pour les enfants trois gouttes de sirop d'orgeat dans de l'eau qu'on était allés chercher à la pompe, on buvait l'apéritif, on mangeait l'apéritif, il n'y avait pas de déjeuner après, car, à l'apéro, on mangeait comme un dimanche, comme un dimanche en Espagne, comme un dimanche à la cour d'Espagne, un dimanche chez les rois, comme on ne mange ni à Saulieu ni à Versailles, des "tapas", on dirait aujourd'hui dans les restaurants étoilés des "mises en bouche", des mises à mort de la faim, de la dalle, de la dèche, de la disette, la fringale. Oh, c'est trois fois rien, disait maman, n'importe qui peut le faire ! Elle s'était levée à cinq heures pour les préparer. Elle nous avait envoyés, mes frangins et moi, la veille, après l'école, il y avait de l'école le samedi, ramasser des coques, des praires, des crevettes, des bigorneaux, et sur le chemin de la plage, selon la saison, des pignes, des mûres, des noisettes, des pommes volées dans les jardin et des choses que j'ai oubliées parce que ma mère leur donnait un nom que je n'ai jamais entendu depuis, feuilles, faines, graines, champignons, dons de la nature à partir desquelles elle élaborait, cuisinait, apprêtait plusieurs centaines de minuscules gourmandises sucrées, salées, piquantes, brûlantes, farcies, pochées, fourrées, enrobées, flambées, grillées, caramélisées. Il y avait aussi pour les hommes, qui bosseraient le reste l'après-midi à bétonner la dalle, tapisser, peindre, plâtrer chez les uns ou les autres après la sieste ou la partie de football : du lapin au chocolat, de la couenne de porc, des migues à l'ail et aux lardons, et de l'omelette à tout, tortillas au chorizo, aux herbes, découpée en tout petits carrés. Des centaines, oui ! rien qu'à les regarder, qu'à les humer, qu'à deviner de quoi ils

étaient faits, de chercher tout de suite ses préférés, on avait déjà mangé ! Des centaines de tout petits plaisirs rien à voir avec un buffet de conseil général, car, à l'apéro, nous étions nombreux, papa, maman, quatre enfants, plus ces messieurs, les copains de mon père, les épouses ou les copines, les gars du syndicat, les pauvres de passage, tous ces immigrés qui savaient que chez nous le dimanche on mangeait, on mangeait mieux, ces républicains qui tombaient du ciel, alors, il fallait partager et partager, maman qui était libertaire savait. Elle avait hérité de je ne sais quelle lecture, elle lisait tout ce qu'elle trouvait, l'art japonais de diviser, lamelliser, pétaliser, miniaturiser, feuilleter. Avec les couteaux forgés et affûtés par mon père, elle rendait le jambon transparent et bien avant les nouveaux cuisiniers, elle avait eu l'idée de lever, de monter en mousse, en écume, de battre en crème, d'alléger, de légériser comme on ne dit pas en français mais chez nous si. Passé le premier coup de langue, le premier coup de dents, on n'avait plus en bouche que de la saveur, du bonheur, du divin – divin, on ne savait pas trop ce que c'était à la maison, papa était anarchiste et ses amis bouffaient du curé, mais j'aurais parié alors que l'ostie que recevaient les croyants avait ces goûts-là. Plus tard, j'ai goûté, et non... j'ai trouvé ça fadasse. Peut-être parce que j'étais en état de péché. Maman y aurait ajouté du piment, une pizque de morue, un anchois avec un escargot mariné. On mettait un temps fou à savourer chaque miette de ce plaisir partagé, et chacun commentait, se rappelait, les larmes aux yeux, des batailles, des bagarres et des fêtes d'avant leur guerre. Je peux en reprendre, Maria ? Ah, celui-là, je n'ai pas goûté, qu'est-ce que c'est, je donne ma langue au chat ? Maman donnait la recette ! Ça avait l'air simple mais jamais ailleurs, quand à notre tour, nous étions invités nous n'en avons retrouvé des comme ça. Vous devriez ouvrir un restaurant, Maria ! Maman secouait la tête ! Ah, non, s'il fallait faire cela tous les jours, ce ne serait plus un dimanche ! Et puis je vais vous dire, je ne peux bien cuisiner que pour les gens que j'aime, les amis, les camarades, les gens qui travaillent-travaillent. Vous imaginez un restaurant dans ce pays de racistes, de fascistes, d'exploiteurs ? Et qu'est-ce que vous prendrez, monsieur le maire, du mou à l'espingouine ? Madame la pharmacienne, comment qu'est-ce que vous pensez de votre tête de veau ? Un pied de cochon, monsieur l'huissier ? Mon pied au cul, oui ! Avec tout ce qu'ils nous ont fait ! Tout ce qu'ils disent ! Les boches, les boches ! Mais ils ne sont pas mieux ! Ils auraient pu, on crevait tous dans leurs camps.

Ça y était, c'était parti ! La politique ! ils en oubliaient le peu de français qu'ils savaient ! Quelques minutes plus tard, ils s'engueulaient. Ils en oubliaient de manger ! Les enfants comptaient les points et bouffaient tout ce qu'ils pouvaient avant que papa ne donne le signe que la guerre était finie en resservant l'apéro, on allait pas laisser ces salauds nous gâcher le dimanche !

Maman hochait la tête, ouvrait la fenêtre où elle l'avait mise à refroidir, la surprise du dimanche, montagne cachée sous un torchon rapiécé mais immaculé de beignets, de bugnes, de croquants, de restes de pâtes trempées dans l'huile, pépites d'or fleurant la vanille ou la fleur d'oranger, farcis selon son humeur, que chacun de nos hôtes se devait de ramener à la maison, dans un plat qu'ils n'oublieraient pas de ramener dimanche prochain ou dans un sac en papier brun pour les visiteurs de passage.

Il y en avait toujours un pour accepter en remerciant d'un : Si on avait gagné, Maria, le restaurant, on l'aurait ouvert, oui, mais pour le peuple. Le peuple aurait mangé à sa faim, aurait mangé comme des rois... Tous les jours, ç'aurait été dimanche, même le lundi !

Ils hochaient la tête, buvaient le café, faisaient tourner les paquets de tabac, pour une partie de cartes ou de dominos vite fait qui claquaient sur la table, puis s'en allaient, dormir la sieste ou se mettre au boulot, une partie de foot avant ? heureux, heureux, et le

souvenir de ce dimanche gourmand leur durerait la semaine et, pour ceux qui n'avaient fait que passer une éternité.

Je referme le *Frigidaire* du passé, bourré de nostalgie, certes, mais c'est ce passé qui m'a aidé à traverser le long fleuve de l'exil, les morts de mes amis sous les coups des bourreaux chiliens, les suicides, les cancers, des nouveaux exils, les séparations, les trahisons, les désillusions. Sur les étagères du frigo du présent, il n'y a que du néo, c'est propre, c'est clinquant, ça offre une rentabilité supérieure à 18 % aux actionnaires des fonds de pension et autres rentes pourries, au prix de casses en tout genre, fermetures d'usine, désertification de petits pays, expulsions, ruines, et faillites, d'immoralité généralisée, de mensonges, laideur, fadeur et médiocrité à moitié prix... Le frigo de l'avenir n'utilisera plus d'électricité ouverte au marché, il sera rempli de fruits et légumes qui n'auront pas voyagé plus que quelques kilomètres, les fruits du travail, les légumes croquants de l'échange et du partage, il sera emballé dans le papier cadeau de l'amitié et de la solidarité. On ne sera pas bien gros, on travaillera comme des malades et pour le plaisir, davantage pour les copains que pour le patron, mais on vieillira bien, on vieillira mieux, on vieillira vieux, avec des rides plein visage, on dansera sur la table, et le lundi sera déjà la veille du dimanche. Tiens, dimanche prochain, y a Bojko qui invite. On pourrait leur faire du vin de noix avec... Les enfants, vous voulez pas...

Ricardo Montserrat.