

Dès novembre, on commence à préparer Noël

Au XIXème siècle, qu'elle soit de la ville ou des champs, riche ou pauvre, chaque famille s'organisait, selon ses moyens, pour garnir sa table des mets les plus appétissants. Lors de ces réjouissances, l'abondance et la variété des mets prévalaient, tout comme aujourd'hui.

En milieu rural, les préparatifs pour le réveillon et le dîner de Noël débutaient généralement en novembre, avec les « boucheries d'automne ».

Deux semaines avant Noël, mères et filles mettaient la main à la pâte pour préparer de délicieuses pâtisseries. Mais dès que les grands froids commençaient à s'installer, « on faisait boucherie » : on abattait ainsi porc, veau, et volailles afin d'approvisionner la maison en viande

pendant tout l'hiver. Durant ces jours de boucherie, les animaux étaient découpés en diverses pièces de viande. Ainsi, les viandes de bœuf, poulet, cochon et dinde étaient mises à congeler dans des récipients hermétiques enfouis dans la neige ou encore accrochés dans la « dépense », chambre froide faisant alors office de réfrigérateur.

On faisait aussi macérer dans la saumure quelques gros morceaux de lard placés dans des joues en grès en prévision des soupes et des fèves au lard. Selon des recettes traditionnelles transmises depuis des générations, on apprêtait aussi les boudins rouges ou blancs, les saucisses, les crépinettes, les boulettes de viande hachée finement servies en ragoûts avec les pattes de porc, les tourtières, les rillettes et autres fromages de porc.

La bûche de Noël

Jusqu'au XXème siècle, la coutume de faire brûler une bûche se consumant de Noël au Jour de l'An paraît plus ou moins commune à toutes les provinces, avec quelques variantes.

En Charente et Charente maritime on avait l'habitude de faire brûler une bûche d'arbre fruitier pendant huit jours, de Noël au Jour de l'an ; selon la grosseur de la bûche, on l'allumait, on la retirait du feu avant de se coucher et on la remettait ensuite. Cette bûche était bénie avec un rameau de buis trempé dans l'eau bénite mais il ne fallait surtout pas laisser le feu s'éteindre la veille de Noël car la Sainte Vierge venait peigner sa longue chevelure devant la cheminée ; d'ailleurs, pour l'accueillir dignement, un joli siège recouvert d'un linge blanc parfumé à la lavande, était installé devant l'âtre de la cheminée.

En Franche-Comté, la bûche devait se consumer durant toute la messe de minuit, ainsi, la maison était protégée du tonnerre. En Provence, faire brûler la bûche de Noël demandait tout un cérémonial : elle devait

d'abord être déposée devant la porte de la maison, ensuite le plus jeune et le plus âgé de la famille buvaient trois fois du vin en prononçant des phrases rituelles et enfin, elle était déposée dans l'âtre de la cheminée ; il fallait l'éteindre à la fin de la veillée car on la conservait toute l'année suivante. Cette bûche, coupée dans du bois d'olivier, le calignaou, avait, disait-on, la particularité de ne pas brûler le linge, même incandescente...Il était possible de mettre ses charbons rouges sur une nappe sans aucun dommage !

En Saône et Loire, un homme armé d'un fusil gardait la bûche pendant la messe de minuit car, si un démon l'éteignait, la maison était menacée d'un grand malheur....

Que de traditions et de croyances plus ou moins païennes ont existées dans nos campagnes autour de cette belle fête de Noël !

