

Le Cavalier Sombre

**un récit
de la Grande Famine d'Irlande**

Georges BONNEMAISON

Georges BONNEMAISON

Le Cavalier Sombre

un récit
de la Grande Famine
d'Irlande

© Georges BONNEMAISON, 2023

ISBN numérique : 979-10-405-4173-8

Librinova”

www.librinova.com

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Le désespoir est la plus grande de nos erreurs.

Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues,
Réflexions et Maximes

Prologue

Ceux qui prétendent que faire pousser des patates, c'est un boulot de tire-au-flanc, sont des foutus bâtards de sodomites. Ou alors des Anglais, ce qui revient à peu près au même. Et je pèse mes mots.

Déterrer une pomme de terre, c'est diablement plus difficile que de cueillir benoîtement une pomme dans le Jardin d'Éden. Surtout dans ce pays du Burren que tous les dieux, les anges et les saints ont oublié de visiter la dernière fois qu'ils sont descendus faire le tour du propriétaire. C'est une terre de moines, d'ascèses ou de prophètes misérables, même le macareux y fait maigre.

Burren cela veut dire un truc comme cailloux, dans l'ancienne langue. Vent et cailloux, les seules choses dont nous sommes riches. La pluie aussi, mais la pluie c'est partout en Irlande. La nôtre est peut-être un peu plus salée, plus aride, si l'on peut dire. Faire pousser des patates dans le Burren, c'est d'abord se coltiner des cailloux. Des tonnes et des tonnes de cailloux pour se préserver un bout de lopin. Quatre murets pour abriter ou presque du vent et du mouton, qui dévorent la plante chacun à sa façon. Quatre murets montés à mains nues, renforcés, rapiécés, reprisés après chaque coup de fouet du vent. C'est l'affaire des costauds pour monter la rocaille, l'affaire des rases-motte pour dégarnir la parcelle de ses milliers de crottes de calcaire, tout le monde s'y met, hommes et femmes, enfants, filles et vieillards, tous courbés vers le sol.

Chez nous, on ne balance pas les cailloux. Le rocher, on le laisse en place pour contrer le vent, retenir la terre, appuyer l'amorce d'un muret, planter une croix – il faut bien essayer d'attirer l'attention d'un petit saint. On laisse ici une dalle pour se reposer, là une paroi émoussée pour s'abriter. Les larges pierres on les bouge à deux pour asseoir les murets, le bas des maisons. Les petites, on se les fait tout seul pour combler les murs, consolider les angles. Les cailloux, on les laisse en tas au cantonnier pour combler les ornières. La grenaille, c'est pour la chaux. Le caillou sert à tout dans le Burren : lest, peson, balle, chaufferette ... Même comme ça il en reste encore et encore, à croire qu'il en germe de la terre ou qu'il en pleut du ciel.

La patate n'aime pas le caillou, elle s'y sent à l'étroit, claquemurée entre deux bouts de pierre, pas à son aise comme dans de la bonne terre meuble. Engoncée, coincée, bossue, difforme. D'ailleurs on ne dit pas pomme de caillou, mais pomme de terre, ce n'est pas pour rien. C'est l'été qu'on profite des longues journées et des courtes pluies pour tenter de vider le champ de sa pierraille.

Et à l'automne, on prépare la terre. À la fourche, à la bêche pour les moins pauvres. À la houe de bois, à la main pour les autres, les plus nombreux quand on y pense. La terre il faut la retourner, l'émietter. La fumer aussi. Le mouton, sans doute l'animal qu'on croise le plus dans le Comté Clare, donne un fumier sec et peu nourrissant, ou alors il faut s'obliger à le mettre en tas et le remuer semaine après semaine. Quelques paysans ont un porc, mais pour le sol à patates on évite, le lisier est trop acide. La bouse de vache, c'est idéal, mais qui possède une vache dans le Burren ? Les gamins qui traînent leurs pieds nus derrière les soudards saxons à cheval, ce n'est pas pour admirer leurs uniformes, non, c'est pour empocher le crottin, car même s'il est un peu épais c'est un bon engrais. Dans le village, le vieux Paddy Gratton a un âne, parfois il échange une brassée de ses crottes contre deux œufs, ça lui fait son repas sans trop se fatiguer les reins. En fin de compte, pour fumer notre terre à patates, on se contente souvent de notre propre merde.

L'hiver, la terre se repose. Pas nous. Il faut passer au lopin ramasser les cailloux que le Diable a semés, reformer les murets qui branlent au vent, casser les mottes, sauf les jours où le gel l'a fait pour nous, mais si près de l'océan, ce n'est pas souvent. Une fois qu'on a soigné le champ, on passe au compost, il faut l'aérer, le tamiser. On bricole la remise, on répare les casiers, on entretient la cabane à outils. Au cellier, on câline les patates. Gare aux germes, il faut éborgner les patates. Les retourner, les épousseter pour éviter la moisissure, jeter à regret les verdies (ce n'est pas bon et cela rend malade). Trier les petites pour les planter au printemps, et garder les grosses pour les manger. Toute la saison froide, on retourne, on regarde, on remue, on compte nos pommes de terre. D'après Oncle Kléber, «la patate à la maison, c'est comme sa femme, on la surveille et on la tripote». Le genre de bavardage qu'on sort à la veillée, quand les hommes réparent les outils et les femmes tressent les paniers.

Au printemps, les gelées oubliées, c'est le moment du labour. Il faut débarrasser le sol du fumier qui traîne, l'ameubler encore un coup, et le saigner à la houe, sur un pied de profondeur, rang après rang. Tous les pas, un rang. Souvent, c'est l'homme qui laboure, la femme le suit avec son panier pour planter. À chaque coudée, une patate, le cul en bas, les yeux en haut, les petites patates qu'on a réservées, ou s'il n'y en a pas assez, les grosses qu'on aura partagées. Toute la famille s'y met, à la suite de la mère un aîné rabat la terre à la houe ou au bâton, une fille dépose un peu d'engrais sur le rang rabattu, et un petit ferme la marche en piétinant le sol, la patate ne doit pas trop respirer bien au

chaud dans la terre. Un grand jardin, un petit champ, c'est assez de patates pour une famille d'Irlande, les bonnes années.

Au milieu du printemps, on butte. Quand la tige et quelques feuilles ont mis la tête dehors, à peu près sur la hauteur d'une main, il faut abriter la patate du mulot et de la lumière – la lumière fait verdier. C'est le boulot du père, le plus souvent, qui butte à la houe, en massant un collet de terre jusqu'à hauteur des premières feuilles. « Plus il y a de terre, plus la patate est heureuse », comme dit Peadar Foley, l'expert local en vieux dictons. Et si besoin, si la terre s'est tassée sous la pluie, qui ne manque jamais dans la verte Irlande, on passe pour rebutter.

Au début de l'été, la patate est en fleur. Chaque jour il faut passer au champ, repérer les fleurs fanées, les feuilles flétries. Pas celles qui s'enroulent en pâissant, ça ce sont ces saloperies de pucerons. Il faut que la plante soit un peu jaunie, c'est le signal, le bon moment pour récolter, poignée par poignée. On tire, on gratte, on pose dans le panier. Chaque jour jusqu'à la fin de l'été, on remplit son panier de patates, et rentrés à la maison on les débarrasse de la terre, on les laisse sécher sur les claies un ou deux jours avant de les ranger avec soin, sans les entasser, les grosses pour la cuisine, les petites pour l'année suivante, « à la maison en toute saison, comme les fiancées » (Peadar Foley, bien sûr).

Celle qu'on préfère ici, et de loin, c'est la Blanche Irlandaise. En fait, elle est plutôt jaune et vient de chez nos voisins écossais. Quand mes parents n'étaient plus dans l'enfance, mais avant qu'ils se marient, donc à peu près dans les années de guerre avec le Petit Démon Corse, cette patate robuste a été introduite en Irlande, au début pour nourrir les cochons, puis très vite pour nourrir les paysans, ce qui d'après les colons anglais était du pareil au même. C'est vite devenu le pain quotidien des Irlandais, car après l'Acte d'Union, la plus grosse farce de l'année 1801, les colons s'étaient accaparé presque toutes les terres, en tout cas celles où on pouvait faire pousser quelque chose à manger, et du coup il ne restait guère que les lopins à patates pour bouffer.

Donc, pour nos patates à bestiaux, on épierrait, on émiettait, on fumait, on labourait, on plantait, on rabattait, on buttait, on guettait, on récoltait, et tout le reste. Et on recommençait pour l'année d'après. J'oubliais : le paysan du Burren qui fait pousser ses patates, c'est bien évidemment en plus de son travail de saisonnier, d'ouvrier, de fermier. Alors, non, la patate, si bonne à tout, c'est pas pour les bons à rien, mot des Anglais pour dire les Irlandais. Les Anglais. Puisse Sainte Brigitte la bienfaitrice tous les castrer !

Première partie

Le Pacificateur

Chapitre 1

1829

Par où commencer mon histoire ?

Danny. Oui, mon petit frère. Daniel, comme le grand Daniel O'Connel, l'homme que mon père admirait le plus au monde. J'avais sept ans quand il est né, et dès ses premiers instants je m'en suis occupé à la place de Mère. J'avais été quelque peu préparée à ce rôle car je devais depuis longtemps surveiller et guider mon frère Patrick, à peine plus jeune que moi, mais combien plus gamin. Nous étions nés la même année de 1822, moi j'étais une enfant de l'hiver et lui un garçon de Noël. À Lisdoonvarna, à cette époque, deux portées par an, ça n'était pas si rare. Après Patrick et une fausse couche était arrivée Magdalena, au printemps 1825, mais elle, c'était notre grande sœur Mary qui s'en occupait le plus. Brian, l'aîné, suivait le père comme son ombre et sa place était aux champs. Et après Magda, notre mère n'avait plus connu de grossesse.

Il se disait qu'après trente trois ans, l'âge de la Passion, la vie fuyait les entrailles, parfois. C'est vrai que dès mon enfance Maman semblait pâle et fatiguée. Un nombre inconnu de fausses couches, six grossesses menées à terme en neuf ans, cinq enfants encore vivants, en plus de la maison à tenir, il y avait de quoi épuiser une existence. Aussi la dernière grossesse avait été, sinon miraculeuse, du moins inattendue, et quand Tante Macha l'avait confirmée, mes parents y avaient vu dans la coïncidence avec l'élection de Daniel O'Connel au Parlement de Londres le signe de la renaissance de l'Irlande. Avec la conviction logique et absurde que l'enfant à naître serait un garçon, et qu'il aurait un grand destin, Père avait décidé de le prénommer Daniel et d'en faire un prêtre, c'est ce qu'il racontait quand au pub on lui demandait des nouvelles de la petite famille. Alors Tante Macha murmurait des paroles de protection et invoquait Sainte Marguerite en l'entendant ainsi pérorer, car il ne faut pas donner un nom à un être avant sa naissance, de peur qu'une des multiples forces maléfiques qui rôdent autour des femmes enceintes ne s'en empare.

Quand les premières douleurs avaient alerté Mère, qui commençait à s'y connaître, Père avait envoyé Brian chercher vite Tante Macha. Il était revenu en trottant tout fier devant la grande sœur de Maman, celle qui nous avait tous vus naître, comme une bonne part des enfants de Lisdoonvarna depuis une quinzaine d'années qu'elle y était guérisseuse. Macha avait fait sortir les hommes et les garçons, nous étions restées entre nous, Tante Maureen et notre cousine Megan, mes sœurs Mary et Magda, et moi bien sûr, pour assister aux derniers temps du

travail et aux poussées de la naissance. La chaise, la table, le sable sur le sol, l'eau, les linges, les bougies, tout était prêt. Macha avait installé une croix de Brigitte en paille, confectionnée par une aïeule aveugle du port de Doolin réputée pour n'avoir perdu aucun de ses garçons en mer : l'accouchement n'avait pas été difficile. Et c'était un garçon ! En revanche, la délivrance était des plus sanglantes. Le placenta était sorti incomplet et des fragments collaient au fond de la matrice qui nous avait tous formés, aspirant par bouillons le sang frais de Maman.

— Prends ce petit ange et garde-le bien au chaud. Lui, il va bien pour le moment, je m'occupe de ta mère, m'ordonna Tante Macha en me tendant dans son premier linge un bébé adorable, couinant calme, au duvet blond, au regard de lumière et aux doigts fripés.

Sans être sage-femme à diplôme, Macha psalmodia une courte requête à Sainte Ségolène, vierge sous le chêne, mère des mères et protectrice des accouchées. Puis elle plongea sa main au tréfonds de Maman et sortit un à un les morceaux de placenta, par trois fois – et Mère qui hurlait sa douleur à chaque repêchage. Tante Macha, le front plissé, un bout de langue sorti, examina longuement les trois petits bouts repositionnés, renifla, enfin sourit et releva la tête.

— Il ne manque rien. Le placenta est au complet. Il n'y a plus rien au fond. Les saignements vont s'arrêter.

Il était temps. Mère respirait trop vite, on devinait sur son cou maigre les galops de son cœur, et elle était de cette couleur qu'on dit du dernier cheval de l'Apocalypse, une cire vert pâle. La Mort, personne ne la nommait pour ne pas attirer son attention, mais nous la sentions qui jappait et flairait autour la maison. Le vent tournait au gros, la nuit s'annonçait sombre, et ce serait difficile pour Maman d'y survivre.

Pendant que Tante Macha s'installait sur un tabouret à côté du lit pour soigner Maman, en commençant un chapelet à Saint Jude sauveur des situations difficiles, Tante Maureen prit les choses en main. Du silence ! Et elle vira de la maison ma cousine et mes sœurs car la petite Magda pleurnichait, puis elle enjoignit par la porte aux hommes de ne pas rentrer avant qu'on le leur dise, trois jours si besoin. S'il leur fallait de l'occupation, qu'ils trouvent un arbre - mon Dieu, un arbre au Burren... - pour enterrer à ses pieds le placenta du garçon, ce petit aurait besoin de toute la force des racines. De l'air ! Et elle remisa les bougies qui veillaient la malade au fond de la pièce, pour qu'elles apportent la lumière et l'espoir mais sans étouffer l'accouchée qui peinait à respirer du fond