

Le sein maternel

Gisèle Prassinos

« Un sein unique, large, très blanc, finement veiné de bleu, au téton haut et bronzé. » Enfant, on s'y attelle, ensuite on en rêve.. Tout nous y conduit : la faim, la fatigue, le chagrin.

La légende familiale raconte que mon frère, à sa naissance, pesait quatorze livres et sa petite sœur douze. A-t-on fait une erreur en convertissant les okas turques en kilogrammes puis en livres ? C'est probable. Toujours est-il que nous avons été, l'un et l'autre - des photographies en témoignent -, d'énormes nourrissons. Peut-on s'en étonner puisque à l'époque, en Orient, la coutume voulait qu'une femme enceinte, dès les premières semaines, soit installée dans un fauteuil, gavée comme une oie et dispensée de toute occupation jugée fatigante jusqu'à la délivrance. Qu'on s' imagine l'accouchement toujours dramatique et souvent fatal. Mais l'honneur de l'époux et celui de la famille entière exigeaient un produit dont on pût être fier. Par ailleurs, la femme n'était pas encore remise de ses déchirures, de ses évanouissements, de ses hémorragies, qu'il lui fallait allaiter.

Du plus loin que je me souviens, lorsque je veux évoquer ma mère, morte jeune en exil, ce n'est pas son visage qui se propose à mon regard intérieur mais un sein. Un sein unique, large, très blanc, finement veiné de bleu, au téton haut et bronzé. Je m'y suis attelée avidement, paraît-il, pendant dix-huit mois et plus. Je courais déjà les jardins publics avec ma *dada* - bonne qui

s'occupe des enfants dans une famille - que je rêvais encore à mon tiède et vivant paradis d'amour. Tout m'y conduisait : la faim, la fatigue, le chagrin. Même sans raison, c'était là que je me réfugiais au retour des promenades, cherchant à tirer du corsage généreux le goulot presque à sec maintenant qui me procurait le plaisir et la paix. Il fallut intervenir. Un jour, le mamelon d'où je tirais la substance qui me comblait corps et âme fut enduit d'une pâte d'aloès si noire qu'à sa vue je fis un bond en arrière en m'écriant : « Caca ! » Le tour était joué, mon sevrage réussi et ma pauvre mère délivrée.

Les bouillies qui me furent offertes en échange, à peine plus consistantes que son lait et servies à l'exacte température qui convenait à mes habitudes, m'étaient fort agréables. J'eus droit à de la farine de riz cuite dans du lait de vache bien sucré, préparation qu'on appelait *malébi*. Les adultes, eux, prenaient ce plat en guise de dessert en y ajoutant gracieusement un nuage de cannelle du bout des doigts. Je ne les enviais pas car je considérais cette poudre brune comme une salissure imposée à la pureté de la crème blanche.

J'aimais voir ma grand-mère, debout devant la cuisinière, occupée à tourner le mélange avec une cuillère de bois. J'aimais le regarder s'épaissir lentement, être ensuite distribué dans des assiettes creuses alignées à l'avance sur la table. J'attendais le moment où la petite peau mate qui se formait à la surface, signe de son refroidissement partiel, m'annoncerait que, bientôt, cet ersatz serait proposé à ma nostalgie. Un peu plus tard intervinrent des variations. Entre autres, un plat de riz encore mais en grains bien cuits nageant également dans le lait. Ou des pois cassés en soupe, de la crème de lentilles, etc. Comme si je n'avais pas de dents !

Une fois que j'eus oublié la frayeur et le dégoût que m'avait inspirés le déguisement du sein maternel, j'y revins avec une instinctive précaution car il me manquait beaucoup. Cette fois pour une autre jouissance. Ma joue avait toujours besoin de sa douce élasticité, même goûtée à travers le fin tissu de la blouse. Mon oreille, collée contre lui, percevait la respiration, les battements du cœur, la résonance de la voix chère pendant les conversations vespérales en famille. Et c'est là, sur cet oreiller divin, que ma tête vivait le premier rêve de la nuit.

Pendant les années 20 et 30, on ne dégraissait pas le lait de

vache en France. Bouilli et refroidi, il donnait une haute crème d'un bon centimètre que les bulles retenues pendant la cuisson rendaient légère et fragile. À l'aide d'une cuillère, on faisait le tour de la casserole pour la décoller avec beaucoup de prudence afin qu'elle atterrit sans accroc quoique chiffonnée sur la vaste tartine en attente. Et cette autre crème, celle du lait de buffle, bien plus généreuse, dont parlaient mes tantes et ma grand-mère qui, de temps en temps, faisaient en pensée un pèlerinage à Constantinople ! Elle était si dense que les marchands des rues la vendaient en petits carrés consommables comme des parts de gâteau. Me l'a-t-on jamais fait goûter ? En tout cas, de l'avoir tant vantée devant moi, mes parentes m'ont fait gagner d'y rêver encore.

Du yaourt, j'avais dû en manger dans notre pays de Cocagne. On pouvait, disait-on, le couper au couteau, comme on le fait encore en Grèce de nos jours. C'est en France, à partir de mes trois-quatre ans, que je me vois, l'hiver, en contemplation devant un bataillon de récipients disposés autour du Godin de mon père, chauffé à blanc. Ce dernier, dans son bureau, le dimanche, assis tout près du poêle, les mains étendues au-dessus du feu, semblait le gardien respectable et frileux du régal en gestation. Une tante venait parfois remuer un pot pour voir si le yaourt résistait impavide à son geste, ce qui voulait dire que le mélange avait « pris ». Sinon, il fallait patienter car un bon résultat dépendait de la température ambiante ou, très rarement, d'un caprice de l'alliage de lait et de vieux yaourt mal équilibré.

Ensuite, il fallait emporter la série de pots à la cuisine afin de laisser reposer le contenu jusqu'au lendemain. Hérétique pour ma part, je le battais vivement à la cuillère avant de le manger, sans miel ni confiture, ignorant sans doute que mon but était de le ramener à son état initial, celui de lait, celui de nourriture pour bébé que je lapais à même le récipient. Quand, repue, je levais le nez, mes lèvres étaient ornées de moustaches blanches qui ravissaient, sinon les préparatrices indignées, du moins mon père. Il m'appelait son petit chat, encouragement que je ne négligeais pas puisqu'il me laissait libre de répéter l'opération le soir même.

Le temps passait. Mon frère, lui, avait accédé, dès l'âge de sept ans, au grade de grand enfant. Mon tour étant venu, dans nos assiettes les lentilles et les pommes de terre étaient entières, les pois

non cassés, le riz toujours présent, et la viande, cette nouveauté pour moi, coupée en menus morceaux, trempait dans la sauce. Les pâtes, sous toutes leurs formes : spaghettis, coquillettes, nœuds ou tortillons, sans oublier les lettres ou les chiffres qui épaississaient le bouillon du pot-au-feu, ne nous étaient pas épargnées. N'empêche que *malébi* et tapioca trônaient toujours sur notre table. Cela s'explique. Outre qu'à l'époque la nourriture des jeunes comprenait plus de féculents que de légumes verts, chez nous, les poupons énormes que nous avons été ne devaient pas cesser d'honorer la famille - surtout cette famille qui venait de l'étranger - en perdant leurs joues rondes et leurs postérieurs dodus. Je me souviens que, à notre passage, l'exclamation « Quels beaux enfants ! » était fréquente et que les oreilles avides de nos tantes en étaient doucement caressées.

Malgré le régime dictatorial que faisait régner notre grand-mère dans la cuisine, nous avons obtenu d'y rester seuls une ou deux fois par semaine pour y confectionner de la mousse au chocolat. C'était là, de la part de l'aïeule, une grande preuve d'affection. Quant à ses petits-enfants, l'on voit qu'ils prenaient soin eux-mêmes de leur embonpoint. Nous connaissions la recette de la mousse. Quel bonheur de voir fondre sans hâte dans la casserole le chocolat noir en barres ! Et de le humer ! Mon frère, quoique petit mâle, tenait à participer aux différentes phases de la fabrication, encore qu'il leur préférât à toutes le battage en neige du blanc d'œuf qu'il réussissait à la perfection. Pour ce faire, il se servait du fouet en forme de cage oblongue que détrôna le batteur électrique bien des années après. Je crois que c'était la transformation entre ses mains du liquide visqueux en une belle masse blanche et ferme qui le séduisait. Peut-être avait-il l'impression de créer quelque chose ? Comme plus tard, à partir d'un morceau de bois épais, il allait en le sculptant obtenir l'équivalent d'un de ces masques nègres exposés au palais du Trocadéro et qu'il admirait tant.

«... Incorporer le jaune d'œuf bien battu au chocolat presque froid puis, par petites doses, y ajouter en tournant le blanc préalablement fouetté. » Ayant bien sûr suivi ces derniers conseils de la recette, nous n'avions plus qu'à confier notre œuvre à la glacière avant de la déguster au repas du soir. Un après-midi que nous malaxions chacun de notre côté, mon frère me demanda très sérieusement : « Qu'est-ce que tu préfères, toi, comme manger ? » À quoi

je répondis sans hésiter : « Les os ! » Ce qui le fit éclater de rire et se moquer de moi. Non, je n'étais pas un chien et ce n'était nullement de l'humour de ma part. Dans certains os, il y a de la moelle et son crémeux, sa tiédeur étaient chers à mon palais, ainsi que le furent les aliments de ma première enfance, ces succédanés de l'inoubliable lait maternel. Comme reste pour moi inoubliable, parce qu'il dura si longtemps et ma mère si peu par la suite, ce rite d'ordre nutritif mais aussi d'amour, de confort et de protection qu'est la tétée pour un petit homme.

Gisèle Prassinos