

La mojhéte du marais

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

Revenons au printemps. Aux premiers jours de mai. Marchons à reculons avec la *boëlle* (houe à main), traçons notre sillon. Traçons-le peu profond. Le haricot «veut voir partir son semeur», il aime «entendre sonner midi» : il ne doit être ni profondément enterré, ni recouvert d'une terre trop froide. Notre femme sait cela, qui jette les mojhétes, une par une, tous les 10 cm.

C'est un cliché, bien sûr, une photo en noir et blanc, *bian* comme un Marais Poitevin envahi par les eaux (un souvenir qui tarde à s'éloigner), *nègre* comme l'image (elle demeure dans tous les esprits) de ces maraîchins sur leurs bateaux et avec leurs *pigouilles* – leurs longues perches – récupérant les haricots sur la tourette inondée – sur les javelles de mojhétes rassemblées en forme de petite tour, autour d'un pieu fiché en terre, pour terminer le séchage des grains. Mais nous n'en sommes pas là. Fort heureusement. Le premier sillon terminé, l'homme (dont nous jouons ici le rôle, et c'est, ne l'oublions pas, une sorte de révolution néolithique que maintenant, que chaque fois nous rejouons), le chef d'exploitation ouvre pour lors (pour ce qui est encore appelé «l'or blanc du Marais», pour y enfouir, pas trop profond, répétons-le, sinon ils pourrissent, ses *lingots*), 40 cm plus loin, un sillon parallèle. La terre rejetée par la *boëlle* recouvre les graines du sillon précédent et ainsi de suite dans ce jardin bordé de lis blancs, de verveines, de pavots que nous possédons (du regard) à *La Rivière* (à Saint-Hilaire-la-Palud, mais Le Vanneau offre aussi de belles parcelles), dans cette motte que Priape avec sa faux de saule préserve des voleurs, des oiseaux, et du vent de galerie qui fait naître les mojhétes borgnes. C'est-à-dire avec peu d'«yeux» ou avec des bourgeons sans feuille.

Faisons le tour du propriétaire. Promenons-nous dans le jardin. La pâle chicorée et le persil croissent entre

les buissons, le concombre rampe entre les rosiers, mais sous les pommiers le latin distingue les *olera*, plantes à racines et feuilles alimentaires, des *legumina*. Ces plantes à gousses sont consommées un peu partout dans le monde romain, et particulièrement en Gaule, où l'on trouve fève (*faba*), pois (*pisum*, différent de notre «petit pois»), pois chiche (*cicer*), gesse (*ervilia*), lentille (*lens*), vesce (*vicia*), lupin (*lupinus*) et dolique (*phaselus*). Ce dernier, que Virgile regarde comme légume vil, et qu'il place, dans ses *Géorgiques*, entre la vesce et «l'humble lentille de Péluse» (ville maritime de la Basse Egypte), est considéré par certains comme l'ancêtre de notre mojhéte.

Observons ce *phaselus*. Le vocable à défaut de la chose (la seule archéologie que nous nous autorisons est celle des mots). *Phaselus* a deux sens en latin (comme en grec dont il provient) : celui de «haricot à longue cosse» et celui de «chaloupe allongée». Plutôt que de nous demander lequel dérive de l'autre, installons-nous dans ce «canot», laissons-nous embarquer par cet «esquif», transporter par la métaphore. Voyageons avec ce dolique ou dolique. Prenons place, comme les graines dans la gousse. Jouons notre rôle. Celui de l'homme ouvrant la terre, la route (c'est un authentique roturier), la mère et les drôles venant après, passant derrière pour semer. Un matin, à la fraîche, l'homme partira en bateau arracher les pieds de haricots, il les mettra en poignées, racines en l'air, les chargera dans une brouette, les transportera jusqu'au bateau, en bateau jusqu'au «port», et enfin jusqu'à l'exploitation où une équipe de femmes et d'enfants attend pour *épalettâ* (pour cueillir les *palettes*, les cosses de haricots en les séparant de leur tige encore verte).

Certains préfèrent l'avion, le train. D'autres voyagent sans quitter le port, en regardant partir, arriver les bateaux, ou en lisant leurs noms et provenances. Ceux-là rêveront de même *dans* (ici on ne rêve pas de mais *dans*) les haricots. Ils rêveront *dans* le



Soisson (le gros et le petit), le *Chine gris et blanc*, le *Bicolore*, le *Saint-Esprit*, le *Flageolet blanc*, le *gros Rouge d'Alger*, le *Marbré du Portugal*, le *Caillaud* et le *Solférino* (variétés de haricots testées avec succès près du Mazeau, vers 1860, pour mettre fin à la suprématie du haricot nain marbré dit «rouge ordinaire»), dans l'*Alger* et le *Rosé de Marans* (cultivé à Marans, à Cram-Chaban et à Saint-Hilaire-la-Palud à partir de la Première Guerre mondiale), dans le *Michelet*, le *Lingot de Vendée*, le *Rognon d'Oise* ou *Coco du marais* (variétés dominantes à partir de la Seconde Guerre mondiale). Ils pourront ainsi remonter le temps. Ou plutôt le descendre. Mais s'il est facile d'arriver à aujourd'hui, de constater que dans ce qu'on appelle la Venise Verte le *Pont-l'Abbé* re-

présente 95% des surfaces exploitées, on ne peut toujours pas dire avec certitude d'où vient la mojhéte¹. Ceux qui ont du mal à admettre que notre haricot fut importé d'Amérique au xvi^e siècle, qu'il se diffusa dans la France de l'Ouest et du Sud au commencement du xvii^e siècle, persistent à croire l'espèce présente en France depuis des siècles. Ce légume spontané répandu en Afrique de l'Ouest depuis 5 000 ans, en Inde depuis 3 500 ans, en Chine depuis 3 000 ans et dans le bassin méditerranéen depuis 2 500 ans, ce dolique aurait été introduit en France d'abord à Marseille par les Grecs puis par les Romains, réintroduit par les Arabes (c'est leur *lubia*) selon les exigences de Charlemagne, il se serait maintenu jusqu'à la Renaissance et, malgré l'arrivée du haricot d'Amérique, jusqu'à nous.

1. Informations tirées du livre de Jean-Louis Neveu : *Le haricot, la mojhéte & le fayot*, «Petite encyclopédie des savoirs populaires», Geste éditions, 2002.



Que la mojhéte soit indigène (disons présente chez nous depuis l'Antiquité), ou qu'elle soit venue au XVI^e siècle d'Amérique, son arrivée tient du miracle. Et il paraît légitime que ce miracle, dans nos régions, on l'attribue à la fée qui est non seulement défricheuse, bâtisseuse, mais aussi celle qui assure la fécondité, la fertilité et la richesse. Qu'elle apparaisse à l'époque moderne (XVI^e - XVIII^e siècle), dans le folklore rural ou populaire de la France de l'Ouest, comme la «donatrice originelle de la *mojette* ou haricot», n'est donc pas pour nous surprendre. Comme le montre Emmanuel Le Roy Ladurie (qui, prolongeant l'enquête de Jacques Le Goff sur la *Mélusine* médiévale, s'intéresse à la *Mélusine ruralisée*), «les paysans poitevins avaient interprété ce “don” mélusinien du haricot comme un fait décisif pour l'amélioration de leur niveau de vie – les légumineuses médiévales, *gesse* de Saintonge et pois limousin, étant désormais réservées à la nourriture des porcs ou à celle des villages sous-développés².»

2. Emmanuel Le Roy Ladurie, *Le territoire de l'historien*, «Bibliothèque des histoires», NRF, Gallimard, 1978, p. 295.
3. Philippe Beaussant, *Mangez baroque et restez mince*, Actes Sud, 1999.

L'étymologie, pas plus que l'histoire, n'est une science exacte. Quand le choix de tel ou tel étymon ne relève pas purement et simplement de l'idéologie (les guerres qui opposèrent Français et Allemands se poursuivent dans les dictionnaires), il s'y mêle de la subjectivité, du parti pris (l'auteur étant du Sud de la France, il privilégiera l'origine latine au détriment de la germanique, ou bien, philosophant en poète, il cherchera de l'onomatopée sous chaque mot). Néanmoins on s'accorde à voir dans notre *mojhéte* ou *munjhéte* un dérivé de l'occitan *monge*, issu du latin ecclésiastique *monachus*, qui l'a emprunté au grec *monakhos*. Ce mot vient de *monos*, «unique», et désigne d'abord celui qui a rompu avec la société, l'anachorète, le cénobite, le «moine». Le moine a élu une colonne ou un tombeau. C'est ainsi qu'il entend «croître et se multiplier». En mourant au monde. En vivant seul, à l'abri de la tentation. Il est le solitaire. Celui que l'on vient voir dans son trou. La graine enterrée qui va renaître ; qui vous aidera à renaître. Car bientôt les grains se presseront dans la gousse, comme moines en procession dans leur cloître. Bientôt le désert se remplira de «solitaires», les couvents partout pousseront.

Cette explication, nous le sentons bien, n'est pas suffisante. Si le lien n'est pas à chercher du côté de la religion – du mysticisme –, peut-être le trouverons-nous dans cet ombilic noir que possède notre haricot blanc, et qui n'est pas sans rappeler par sa forme la tête d'une religieuse. Signalons au passage qu'il existe une variété dite *nombril de bonne sœur*, avec une tache rouge ressemblant à une *envie*.

Les bouffeurs de curés y liront d'autres analogies, avec un crâne ou une panse de moine, des rondeurs qui ne sont plus vraiment d'un ermite. Mais un *monge* n'est pas une *mongette*. Ou il faut l'entendre comme *fève de moine* ou *petite religieuse*. Ou bien s'en tenir à l'idée d'un légume qui, parce qu'il était regardé comme vil, était la base de la nourriture des moines. Ceux qui peuplèrent notre désert se soumirent aussi à cette règle. Le marais asséché, ils y introduisirent la mojhéte. Ou, si elle existait déjà, ils en intensifièrent la production.

Si les hypothèses sont nombreuses, et toujours invérifiables, il n'y a qu'une façon ou presque de préparer les haricots. Elle est simple. Elle est immuable (seul change le récipient dans lequel on les cuit). Quant à la cuisine, c'est la première, en août, qui est la meilleure. C'est une *cuisine* et elle les éclipe toutes. A l'exception de la baroque, que nous ne manquerons pas de goûter. Si William Christie nous invite dans sa belle et vieille demeure vendéenne et s'il veut bien nous servir ces «encornets à la maujette» dont Philippe Beaussant nous livre la recette³. ■