

Au rythme des repas et des travaux.



Trois ou quatre repas par jour

Le déjeuner du matin (*le déjeuner*) se compose de soupe aux pommes de terre ou au lard, à l'oignon, d'une tranche de lard, d'une tartine de fromage fort. A partir de mars, avril, on fait souvent dix heures au premier piochage de la vigne.

L'angélus appelle les travailleurs pour le repas de midi (*la marande*). On grignote du fromage de chèvre, des noix pour le *goution* (les quatre-heures).

Le souper se prend assez tôt en hiver et plus tard en été après les grands travaux. D'ailleurs pour gagner du temps, à midi, on mange dans les champs, près des cadoles à l'époque des vendanges. Un peu de piquette, le *rôpi* permet de se désaltérer.

Parfois, la ménagère apporte aux faucheurs soupe, fromage et œufs vers 7 h du matin pour ceux qui sont partis très tôt.



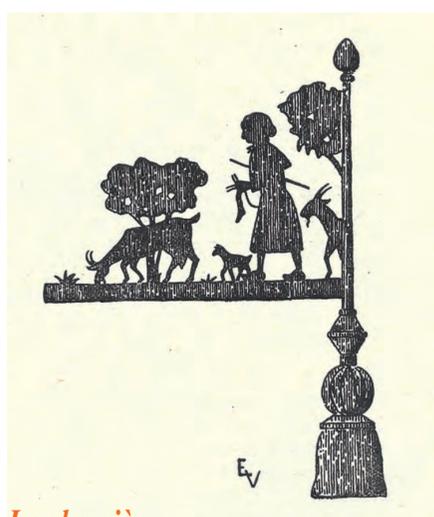
Le mortier à sel et son pilon.



Les crêpes.



L'arrivée du goûter.



La chevière.



Là était le cœur de la maison.

Les femmes bien occupées

Les femmes travaillent dans les vignes, s'occupent des bêtes, préparent les repas, font la lessive. Autre élément important du village : "le temple de la médisance" n'est autre que le lavoir où l'on peut entendre les conversations hautes en couleur des lavandières. N'était-il pas un peu le tribunal du village ?

Pendant les repas, les femmes mangent souvent debout ou assises sur un petit banc et quand résonne le bruit sec du couteau fermé par le maître, le repas est terminé !

Une alimentation de base

L'alimentation n'est pas très variée et les aliments de base restent le pain, la soupe, les pommes de terre. La farine de sarrasin non panifiable donne une pâte collante utilisée pour les gaudes, les gaufres, on économise ainsi le précieux blé.

La *trempe* ou *tremousse* est un mélange de vin et d'eau sucrée que l'on mange avec des tranches de pain. Quant à la viande, en dehors du porc, c'est un mets de luxe pour les grandes occasions. A Clessé, la viande de boucherie s'appelle "du bon", ailleurs du *fricot*.

Le fromage de chèvre est surtout réservé à la vente et à Clessé, on apprécie beaucoup le mélange fromage, ail et crème mais aussi le fromage pourri, enveloppé d'une feuille de vigne ou de châtaignier imbibée de marc et déposé dans un pot à la cave.

On garde les œufs pour la vente et pour "faire de l'abonde" on ajoute des pommes de terre à l'omelette. Le sucre, denrée rare est employé comme médicament...

Le repas de cochon

Après avoir tué le cochon, "le sacrifice du mossieu", on invite les amis, les proches pour un repas qui, commencé à midi se terminera tard dans la nuit. Repas bien arrosé pour faire passer la soupe aux côtelettes, les grillades, le boudin, le foie, le rôti aux châtaignes, les boulettes de viande hachée... Une fricassée de boudin est offerte aux voisins.



Clessé : lavoir de Belange.

