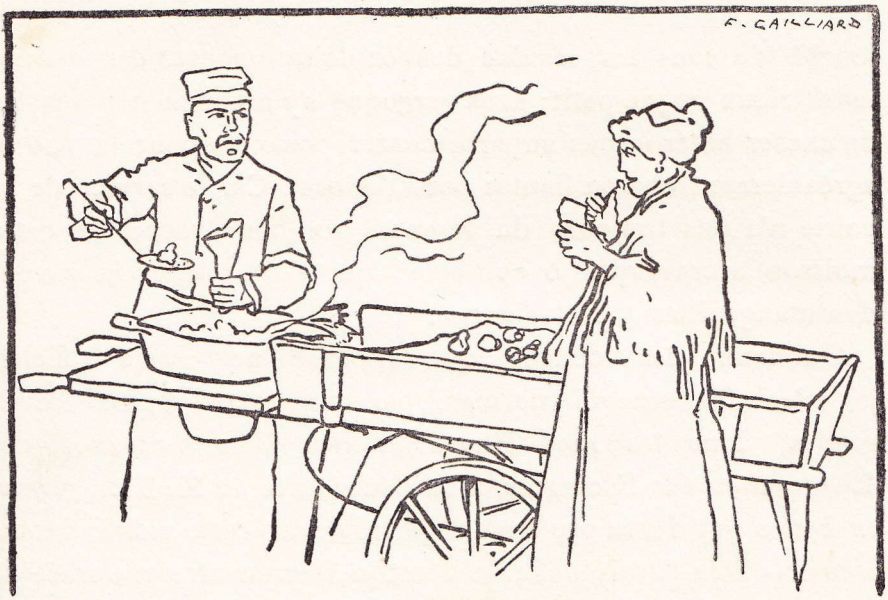
LES POISSONNIERS AMBULANTS

A Emile WAXWEILER



I. — GEERNOT EN KRABBO

Les apôtres des habitations à bon marché et les pionniers des associations pour l'amélioration des logements ouvriers ne me démentiront pas : pour mesurer tout le chemin — immense — qu'il reste à parcourir dans le domaine hygiénique de nos grandes cités, il faut s'aventurer dans les quartiers populaires, durant les grandes chaleurs, sans autre bagage que beaucoup de pitié. Dépotoir économique, le sol, à certains jours, est

jonché de tous les résidus des exploitations variées de nos industrieux gagne-petit; sans vergogne s'y amoncellent des tas de choses hétérogènes superbement reposantes pour la vue et agréablement chatouillantes pour l'odorat. Car le service de la voirie n'a pas toujours du temps libre pour recueillir cette moisson aromatique, ô combien! qui doit relever la saveur des mangeailles prolétariennes.

Oublieux des délices que procure un congé officiel, je m'en fus samedi dernier, par vingt-sept degrés centigrades, dans les rues Haute et des Vers, impasses des Liserons et des Escargots, à la découverte de M. T..., *geernot en krabbo* (1) de sa profession. Je lui devais cette visite, depuis le soir où je l'avais défendu héroïquement contre une nuée de « ketjes » qui, le retrouvant rue Blaes en franche rébellion contre la « loi wet », s'évertuaient à lui chiper ses exquises « carikoolo ». Et c'est rue des Ménages — une procession de charrettes à bras s'y alignaient, au repos — que j'eus enfin la bonne fortune de le dénicher.

Une vaste cour commune, sorte de puits sombre et triste. Des murs noirs, ajourés de fenêtres où pendaient du linge et des plies au séchoir. Sur le pavé, des matrones — préposées apparemment à la surveillance de bambins se vautrant dans des flaques — sommeillaient quiétement. Au fond, trois cabinets. A leur droite et à quatre pas, la table plantée à l'ombre, T... dévorait un énorme morceau de poisson qu'il brandissait dans sa main gauche, tandis que de la dextre il pêchait à la fourchette dans un plat de croustillantes pommes de terre.

(1) Telle est la dénomination populaire du marchand de crevettes, crabes et bigorneaux.

A ma vue, malgré mes protestations, mon homme cesse d'opérer et, avec un visible effort, avale en une fois ce qu'il mastiquait : une vraie bouchée d'affamé.

— Par ici.

Il m'entraîne dans la pièce servant de cuisine; dans celle qui lui fait suite sont rangés trois lits, dont l'un spacieux et rebondi : la chambre à coucher de la famille.

Pendant qu'il se répand en protestations de reconnaissance et de dévouement, une fille malingre mais visiblement active a tôt fait de débarrasser la table et de la réinstaller en bonne place.

— Vous arrivez à temps, continue-t-il; dans un quart d'heure, parti, mon vieux.

Soulevant le couvercle d'une grande casserole où mijote je ne sais quel ragoût :

— Tenez, voici mes « caricoles » à point. Sûrement, elles seront délicieuses, car je les ai reçues bien fraîches.

» Je vais vous en offrir une bonne portion.

Ah! c'est dans de tels moments qu'on sent s'éveiller en soi toutes les précieuses qualités du diplomate qui sait dire : non, avec grâce.

— C'est de bon cœur, mon vieux.

— Je le sais et vous en remercie.

» Dites-moi : Y a-t-il longtemps que vous êtes dans la partie?

— Depuis près de vingt ans. J'avais six mois lorsque mourut mon père. Pour nous élever, ma brave femme de mère s'établit « crabbekeswijf » à la porte de Hal; elle y exerça jusqu'à sa mort. L'un de mes frères est ouvrier aux chemins de fer; le second est maître-peintre. A vingt-trois ans, je me mariai et abandonnai le métier de tapissier-garnisseur pour devenir

bamboutier. Mais ça n'allait pas. Je montai à ma femme un commerce de sabots, de sable, d'articles de ménage, etc., et devins marchand de crevettes. C'est qu'on avait sept enfants, sans compter celui dont ma femme avait hérité avant notre mariage. Il y a un an et demi qu'elle m'a planté là. Tenez, la voilà, indique l'homme en roulant soudainement des regards furieux.

Au-dessus d'une armoire dont la tablette supérieure est couverte de bibelots et de coquillages, pend un portrait au fusain. Une femme au nez camard nous regarde, la lassitude empreinte sur toutes les lignes du visage.

— La gueuse! Elle est maintenant balayeuse de rues à Liége.

Après une pause :

— J'ai encore avec moi quatre enfants : deux fils et deux filles. Je voudrais qu'ils fussent tous partis.

— Pourquoi? s'ils sont travailleurs et braves.

— Dame! parce que je dois m'en revenir toujours seul. Vous comprenez que je ne puis amener du monde ici. Et l'isolement, mon vieux, — ne faites pas attention, je vous prie, — cela me pèse.

Un clignement de l'œil souligne cette confidence, et mon interlocuteur presse, par contenance sans doute, ma main gauche errant sur la table.

Oh! toute la misère morale qui s'étala devant moi! Pauvres enfants! Malheureux parents!

L'homme se leva et, fermant hermétiquement la croisée :

— Inutile, pas vrai? que l'on entende chanter le rossignol.

Je le ramène aux questions du métier :

— A quelle heure commencez-vous, d'ordinaire?

— L'été, vers trois heures et parfois plus tôt; l'hiver, entre quatre et cinq heures.

» Ma tournée accomplie à Saint-Gilles et à Anderlecht, — notez que chacun a la sienne, — je parcours la rue Haute, la rue Blaes et la place de la Chapelle. Il est onze heures, minuit et même une heure du matin lorsque je rentre au logis.

— Dans quel état!

— Hélas! souvent avec la casquette sur l'oreille, je le confesse. Pourtant, importe-t-il que nous dégustions autre chose que du coco dans les estaminets où nous annonçons notre marchandise.

» N'oubliez pas, hein? que le gosier serait vite desséché, si l'on n'en prenait soin.

— Et pour peu que la vente soit active...

— On repique forcément, mon vieux.

— A combien estimez-vous le nombre de vos confrères dans l'agglomération?

— Il faut s'entendre. Laissant de côté les débitants à domicile, les vendeurs occasionnels de même que les « quatre-saisons » qui, le dimanche, substituent du poisson aux légumes et fruits, — tous gâcheurs du reste, — nous sommes bien une centaine vivant de notre métier (1).

» De Pâques à septembre, nous écoulons la crevette, le crabe et le bigorneau auxquels certains ajoutent la *scholl* (2); la pêche de la crevette et du crabe faiblissant, nous les remplaçons par des écrevisses et des noix; l'hiver, nous avons les escargots de mer, voire les huîtres. A défaut de tout

(1) Beaucoup plus d'hommes que de femmes. Plusieurs ont blanchi dans la partie.

(2) Plie séchée... et assaisonnée.

cela, la plupart d'entre nous colportent du poisson frais.

— Quels sont les meilleurs jours de vente?

— Les samedis, dimanches et lundis.

» Le jour de paye, les ouvriers de fabriques choient la caricole, excellente comme apéritif; la crevette est préférablement fêtée le dimanche, de même que le crabe, homard des pauvres gens.

— Si vous le voulez bien, chiffrons l'importance de votre débit... et de votre gain.

» Voyons, quand les affaires sont bonnes, vraiment bonnes, quelles sont les quantités que vous pouvez écouler?

» Je ne vous trahirai point, vous le savez; vous n'avez pas davantage à craindre ma concurrence.

— Mettons dix kilos de crevettes, six de caricoles et sept de crabes.

» C'est là une vente régulière, lors de la foire de Bruxelles. Dommage qu'elle ne dure pas indéfiniment...

— Ce qui laisse un bénéfice?

— De huit à neuf francs le samedi, de dix francs le dimanche et de cinq à six francs le lundi.

— Tous frais déduits, j'en suis convaincu.

— Jamais de la vie. Qu'est-ce que tu crois, mon vieux?

» Il y a notre loyer : moi, je solde trois francs quatre-vingt-cinq par semaine; nos menues dépenses; la location de la charrette : trente centimes par jour, car tous n'en possèdent pas une; la nourriture d'un chien, pour ceux qui l'utilisent; les épingles qu'il faut donner à chaque acheteur de caricoles, les sachets, etc., etc. (1).

(1) La plaque de colporteur ne coûte, à Bruxelles, qu'un franc cinquante, une fois donné.

— Les autres jours, combien gagnez-vous?

— Ça est difficile à dire, ça. Voyons, les jours où l'on travaille : on ne peut être tout le temps à la tâche. On n'est pas des bêtes, je pense. Mettez deux francs cinquante à trois francs.

— Encore, votre article n'est pas sujet à dépréciation.

— Erreur, mon vieux. Un commerçant « qui est fier sur sa marchandise », jette à la voirie tout ce qui n'est plus bon. D'ailleurs, l'inspecteur de la ville vous guette... (1).

— A Bruxelles, oui; mais dans les faubourgs?

— On y est plus conciliant, je le veux bien. N'empêche que moi qui vous parle, je ne voudrais pour rien au monde tromper la confiance de mes clients.

— Et où vous fournissez-vous?

— De crevettes et de caricoles, à Ostende et en Hollande (2). Nous les commandons directement, selon la saison et nos besoins, par cinquante, cent et même deux cents kilos. Nous nous partageons la fourniture. Nous avons du reste un président, — un « charel »! mon vieux, — le même pour

---

(1) A Bruxelles, un expert au moins est régulièrement chargé de la surveillance des poissonniers sédentaires et ambulants.

Voici, à titre suggestif, le relevé des saisies pratiquées par ce service pendant l'année 1910 :

Saisies faites à la minque	56,296	kilos
» » au marché	2,299	»
» » en ville	23,486	»
Total. . .	82,081	kilos

(dont 2,499 kilos de plies salées [*scholl*], 18,710 kilos de moules, 2,368 kilos de crevettes et 247 kilos d'anguilles) qui échurent à la ferme des boues.

(2) L'industrie — très dangereuse et pénible — de la pêche aux crevettes est saisonnière (mars-mi-novembre); elle se pratique dans l'Escaut et la mer du Nord.

presque tous les groupes. Sa mission, rémunérée, consiste à tenir les écritures.

» Nous nous associons de même pour acheter à la minque les crabes et les escargots.

» A l'arrivée, le samedi d'ordinaire, les crabes sont triés; tous ceux qui ne sont pas bien vivants, disparaissent. La vente a lieu ensuite à la baisse, par tonneau de quarante à cinquante kilos.

» Inutile de vous dire que la lutte est chaude et la jalousie mauvaise.

» Lors des grandes chaleurs, le prix d'un tonneau peut tomber à cinquante centimes; il arrive aussi qu'il atteigne dix-huit francs, suivant que le temps est propice et que l'on escompte une affluence de monde aux kermesses du lendemain.

» Mais on dirait que vous ne soupçonnez ni notre travail ni nos transes. Songez donc que les crevettes, en juin surtout, peuvent se gâter du jour au lendemain : tout dépend de la cuisson. Les crabes et les caricoles doivent être lavés à grande eau; je prends soin de les gratter avant de les mettre cuire. Survienne maintenant une chaleur caniculaire et, en quarante-huit heures, votre provision est fichue.

— Si cependant le cuisinier sait épicer?

— Pour sûr, c'est un moyen de préservation. Convient-il néanmoins que nous ayons quelque souci du palais de nos clients.

— Plus que j'en ai moi-même de votre temps.

— Qu'à cela ne tienne, mon vieux.

» Vers les huit heures, je serai place de la Chapelle. Si vous le voulez, nous dégusterons de compagnie un bon faro. Fiez-

vous à mon expérience. Du reste, c'est moi qui régalerai. Ça va-t-il?

— On tâchera, quoi!

Je manquai le rendez-vous, ce qui faillit me valoir, à quelques jours de là, une virulente apostrophe.

Me rencontrant en compagnie de Lomme, T... n'osa trop se répandre en invectives, par respect sans doute pour le prince de la geernot.

Ne devais-je pas m'initier à tous les arcanes du métier? Ce fut mon excuse. Mais pour obtenir mon pardon complet, il me fallut offrir plus d'une rasade, T... m'ayant confié qu'il souffrait d'une pépie chronique.

A ceux que le métier tenterait, voici donc les renseignements essentiels pour se tirer convenablement d'affaire.

Il faut d'abord disposer d'une charrette à bras, divisée en deux compartiments et couverte d'une nappe blanche ou en toile de Vichy; d'un côté vont les crevettes; de l'autre, les crabes. Pour contenir les caricoles, un bassin en bon état est indispensable; le jus dans lequel elles baignent fait les délices de certains gourmets. Les escargots demandent une grande marmite et un réchaud à braises. Celui-ci est à double usage : il tient chauds les précieux mollusques (*werm escargoss*, annonce-t-on) et les mains du marchand.

Comme la propreté allèche le client, le « geernot en krabbo » qui se respecte est ceint d'un tablier blanc à bavette et pourvu de garde-manches également virginaux. Rarement en rencontre-t-on avec une balance, depuis la disparition de la balance en bois communément dénommée *schoulle*. On l'utilisait pour la vente des crevettes; le marchand l'a remplacée avantageusement par une petite mesure en fer-blanc, encore qu'il se

contente parfois de sa pincée. Il en est de deux, de cinq et de dix centimes.

Pêchées à la cuiller, les caricoles sont servies dans des sachets de papier.

Le crabe se vend à la pièce couramment cinq centimes.

Les escargots, eux, sont cuits à domicile, dans une sauce fortement pimentée. Tout marchand expert prend soin de la lier à l'aide de *steutbier* (1) obtenu dans l'un ou l'autre estaminet qu'il fréquente.

Brifés sur place, le vendeur présente les escargots sur une fourchette, — la même pour tous les consommateurs, naturellement, — à raison de quatre pour dix centimes.

Connaissez-vous ces gastéropodes? (2) Leur chair est coriace comme du caoutchouc, mais prodigieusement souveraine pour les embarras gastriques. Aux vrais amateurs de dégustation, j'en recommande expressément l'emploi : une demi-douzaine suffit pour aguerrir.

La profession, c'est manifeste, nourrit son homme. J'ajouterai même qu'à certains elle constitue un sort enviable. Économiser, en effet, bon an mal an ses douze cents francs, n'est point chose banale; vous en conviendrez aisément.

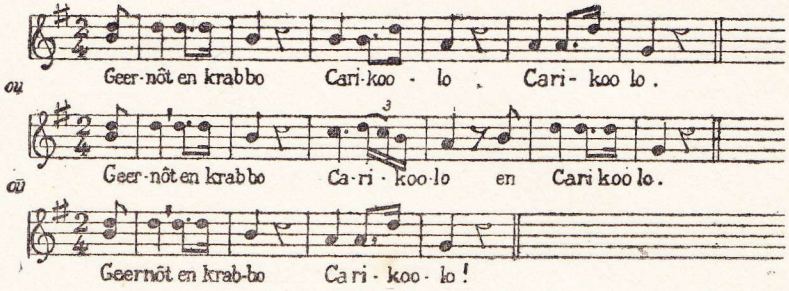
Aussi, faut-il voir Lomme endimanché : souliers jaunes, pantalon d'un blanc immaculé, gilet de fantaisie qu'orne une chaîne d'or avec breloque, panama authentique lui seyant à ravir, chevalière à l'auriculaire gauche. Pour de vrai, quand

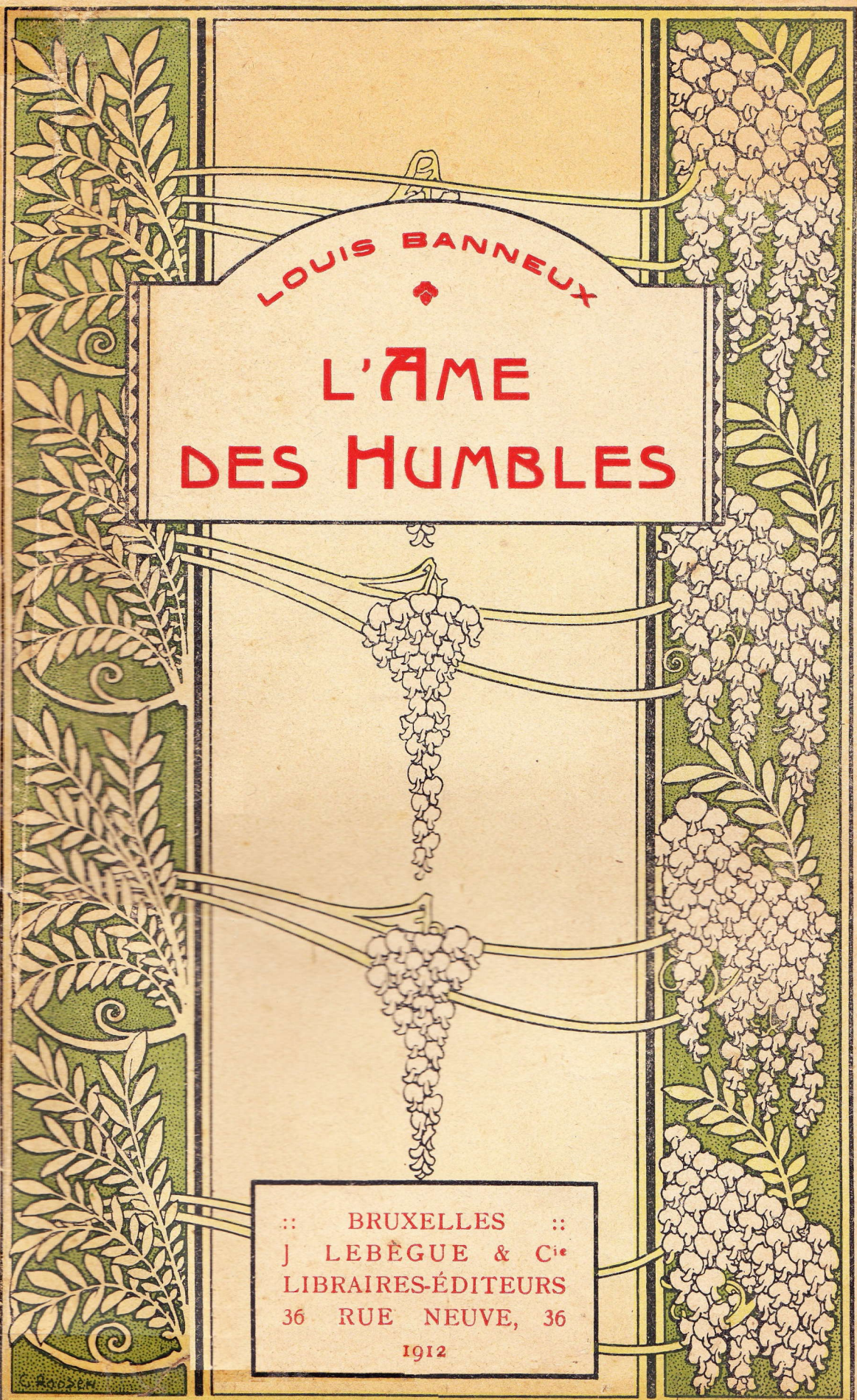
(1) Fond de faro.

(2) On les achète directement en Hollande ou à la minque.

Le sac de soixante-dix kilos (un marchand chanceux l'écoule en un jour) contient environ quatorze cents pièces et coûte vingt et un francs. (Ceci est un prix moyen.) Le gain normal varie, pour les trois jours de travail hebdomadaire, entre vingt et vingt-cinq francs.

ainsi dégraissé il rend visite à ses fournisseurs ostendais, on doit le prendre pour quelque noble seigneur de notre négoce bruxellois, d'autant plus qu'il se garde bien, j'imagine, de barytonner en cours de route :





LOUIS BANNEUX

L'AME DES HUMBLES

:: BRUXELLES ::
J. LEBÈGUE & Cie
LIBRAIRES-ÉDITEURS
36 RUE NEUVE, 36
1912

Deuxième série

L'AME DES HUMBLES

PAR

LOUIS BANNEUX

Croquis d'Aug. Donnay et de F. Gailliard

1912

BRUXELLES
J. LEBÈGUE & Cie
LIBRAIRES-ÉDITEURS
36, RUE NEUVE, 36

PARIS
LIBRAIRIE GÉNÉRALE
DES SCIENCES, DES ARTS
ET DES LETTRES
5, RUE DANTE, 5

TABLE DES MATIÈRES

		Pages
I. —	Le Messager	1
II. —	Nos Marchands de fleurs	45
III. —	Le Commissionnaire	59
IV. —	L'Écorcheur d'arbres	71
V. —	Le Rémouleur	87
VI. —	Le Marchand de coco	97
VII. —	Le Braconnier	105
VIII. —	Le Rempailleur	125
IX. —	Les Poissonniers ambulants :	
	Geernot en krabbo	139
	Paling	151
	Hollandsche haring	159
X. —	Croustillons, gozettes et beignets	165
XI. —	Les Chevaliers du fouet	175
XII. —	Le Rétameur	219
XIII. —	L'Instituteur	229