

LES POISSONNIERS

AMBULANTS



II. — PALING!

A EMILE WAXWEILER



II. — PALING !



LE cantabile du « Geernot en krabbo » n'a rien de commun avec le glapissement traînard du *Palingboer*. « Paaaaling ! » clame le sordide paysan de Baesrode qui vient, les jeudi et vendredi de chaque semaine, de mai à fin octobre, séduire la gourmandise savante de la bourgeoisie bruxelloise.

Aussi bien, à Bruxelles en Brabant, c'est un mets favori que l'anguille. Elle fait l'objet d'un commerce double ; si elle est colportée par les marchands ambulants, elle se débite pareillement chez les sédentaires du marché au poisson.

Là, quatorze importants personnages, dont un seul est autochtone, paient individuellement à la ville une redevance mensuelle de trente francs. Leurs marchandises viennent pour la plupart de Rotterdam, d'Amsterdam et de la Frise ; une faible partie, des environs de Diest. Elles arrivent journellement, par chemin de fer, dans de grandes caisses subdivisées en cinq compartiments et contenant chacune cinquante kilos.

Les anguilles sont aussitôt classées, suivant leur grosseur, en quatre espèces et vendues de deux à quatre francs

le kilo. Des surprises attendent qui s'avise de marchander, à moins qu'il ne surveille méticuleusement le plateau de la balance. Il faut de la propreté, que diable! La propreté exige de l'eau, et quelques centilitres d'eau laissés au fond du plateau font du poids. O ingéniosité des disciples de Mercure!

En moyenne, on estime que six mille kilos d'anguilles sortent chaque semaine du marché au poisson, soit vers les cuisines des particuliers, soit vers les monstrueux fourneaux des restaurateurs.

Pour les premiers, le fournisseur se contente d'écorcher l'ophidien; pour le restaurant, il est livré complètement nettoyé, vidé, pelé, prêt à composer ce poème: « les anguilles au vert ». Dites, ô gastrolâtres, la belle merveille, surtout si on la goûte abondamment orchestrée de la musique du vin blanc!

D'aucuns gardent les plus belles peaux; humectées, elles servent à recueillir la précieuse limaille; séchées et immergées dans l'alcool, elles sont, affirme maître Diafoirus, un remède souverain contre la crampe de la jambe.

Pendant l'hiver, cinq de nos poissonniers écoulent, avec les poissons d'eau douce, les anguilles argentées. Pêchées pendant les mois d'octobre et de novembre, elles sont conservées dans des bateaux aménagés en réservoirs où l'eau constamment se renouvelle. Les négociants ont traité par contrat pour toute la saison. Leur vente hebdomadaire peut être évaluée de quinze cents à deux mille livres.

Joli trafic, n'est-ce pas? rémunérateur sans contredit, largement profitable pour la bourse, le ventre et le gosier de qui le pratique.

A côté des poissonniers du marché trônent cinq marchandes des plantes aromatiques édictées par le code du gourmet.

Elles vendent (1), de cinq à quinze centimes, selon la tête du client, la portion indispensable de citronnelle, marjolaine, oseille, persil, sauge, thym odoriférant, qu'elles apportent de leurs jardins de Jette ou de Ganshoren. Et cela fait, parmi les odeurs fades du marché, comme un îlot de parfum suave et agréable.

*
**

— Et les marchands ambulants?

Il y a d'abord, à Baesrode et à Saint-Amand, les huit concessionnaires qui, avec quinze boutiques (*botters*), vont alternativement toutes les quinzaines recueillir les anguilles que pêchent les habitants de 's Hertogenbosch, Dordrecht, Rotterdam, Lekkerkerk, Bergambacht, Heeg et Amsterdam, en Hollande. Ces intermédiaires fixent les prix d'achat au gré de leur fantaisie et de leur âpreté au gain. Pourtant, leur règne pourrait finir bientôt. On annonce que les pêcheurs odieusement exploités projettent enfin de se constituer en syndicat de vente.

Le contenu des bateaux (cinq à six mille livres pour les plus grands) est débité, par lot et au comptant, aux naturels de Baesrode et de Mariakerke. Associés par groupes de vingt et même de trente, les colporteurs achètent à la baisse et se répartissent ensuite les achats selon leurs besoins respectifs. Certains prennent jusque cent soixante-quinze livres.

Chaque localité a son champ d'action. Les indigènes de Baesrode desservent l'agglomération bruxelloise, ou du moins les faubourgs, puisque le colportage est inaccessible aux

(1) Elles fournissent aussi les *palingboeren*.

étrangers sur le territoire de la ville (1). Ils sont une bonne centaine, avec environ trente femmes, sans compter le petit Dameke qui porte allègrement ses quatre-vingts ans... et la grosse caisse de la société philharmonique de son village. Ceux de Mariakerke — plus de deux cents — parcourent la Flandre et le nord de la France.

A cette fin, ils disposent les anguilles dans un grand panier à couvercle (2) subdivisé en trois compartiments; celui du fond, pour votre gouverne, recèle les meilleurs produits. Jadis même, — je ne voudrais pas médire de notre temps, — on eût pu y découvrir un bon lièvre ou une copieuse casserolée de pattes de grenouilles.

Quand le poisson est à bon compte, nos brelandiniers l'ajoutent à leur marchandise accoutumée. Qu'il soit de première qualité, là n'est pas l'affaire. Ils en emportent également qu'ils regrattent à Baesrode et dans les environs.

Voilà vingt ans, — la profession, héréditaire, ne date pas d'hier, — les marchands amenaient eux-mêmes leurs charges sur une brouette. Cette vaillance a disparu. A présent, ils nous arrivent en chemin de fer, souvent grâce au coupon de semaine. Leurs glines, quand elles sont quinze au moins, les accompagnent dans un fourgon spécial ou sont plus communément rendues à Bruxelles, aux environs du marché au poisson, du Marché-aux-Porcs et aux principales hôtelleries, par des camionneurs attitrés qui prélèvent un franc soixante-quinze par colis, y compris le retour de la vidange. Celui-ci seul coûte cinquante centimes.

(1) Le Bourgmestre de Bruxelles a arrêté à huit cent cinquante le nombre de permis susceptibles d'être délivrés à ceux de ses administrés qui désirent « pratiquer » le colportage. Plus de quinze cents attendent impatiemment le diplôme convoité.

(2) Dont coût dix francs.

Pour le transport dans les faubourgs, les ambulants obtiennent, moyennant un loyer quotidien de vingt centimes, une brouette que leur confie (1) le patron de l'auberge où ils descendent du jeudi au vendredi soir.

Je dis auberge. Gargote serait mieux sans doute. Il en est sept ou huit sises à Koekelberg, pays de cocagne pour l'hygiène rationnelle. Les deux plus importantes sont tenues par le « Matroos » et le « Cent kilos ». A celui-ci revient la palme; il dispose, en effet, de deux dortoirs, — l'un pour les hommes, l'autre pour les femmes, — pouvant loger trente-deux personnes. En outre, l'hôtellerie possède une cour et un hangar susceptibles d'abriter de nombreux sacs de moules et d'amples provisions d'anguilles.

Pour cinquante-cinq centimes, ses clients ont droit au gîte, au café le matin et au souper. Le *palingboer* a dîné frugalement en cours de route, souvent assis sur le brancard de sa brouette. Le soir, si l'estomac crie famine, le souper comporte, pour le satisfaire, des pommes de terre, des légumes et de la viande.

Comme je me récriais, justement sceptique devant cet exceptionnel bon marché qui doit conduire à la ruine, l'hôte, se rengorgeant derrière le comptoir où il gouverne ses bouteilles, me lança un clin d'œil significatif et, tout bas, dans le tuyau de l'oreille, me confia :

— Naturellement, je regagne ici ce que je perds là-bas.

Un regard circulaire, et je saisis sa confidence.

Dans la pièce longue, étroite, où nous trinquions, vingt hommes et femmes, silencieux, assis autour des tables alignées le long des murs, sirotaient des verres, tout en nous lorgnant.

(1) A la place du Samedi habite un loueur de véhicules très suivi.

Je reconnus plusieurs de mes interviewés : Barabbas, de Paus (le Pape) den Haas (le lièvre), Schele Jef (le louche Joseph), ons Heer (le Christ), Pole wit, den Boer (le Paysan), Fagedo, de Fijne (le Fin), tous les *palingboeren* dotés d'un sobriquet. A tous comme à leurs camarades, j'offris une consommation, puis nous causâmes.

D'abord, l'antienne monotone : la vente n'allait pas, et ce jour-là moins que jamais. Aussi, pour s'en consoler, plus d'un s'était-il mis dans les brindes.

Ajoutez que presque tous possèdent un jardinet qu'ils cultivent aux heures de loisir. Et par cette mauvaise pluie, les récoltes ne valent rien, et patati et patata.

Autrefois, — précisons : il y a huit ou neuf ans, c'est-à-dire avant la complète contamination des eaux par les fabriques situées en amont du fleuve, — la généralité des *palingboeren* pêchaient l'éperlan, ce qui constituait pour eux un précieux appoint. Six ou sept d'entre les mieux lotis possédaient même un petit bateau leur permettant des pêches plus ou moins miraculeuses de crevettes et d'anguilles. Ils réalisaient ainsi un gain journalier d'au moins quinze francs. Aujourd'hui, la corruption des eaux est telle parfois, que les boutiques doivent faire escale à Lillo où les colporteurs viennent s'approvisionner. Des remorqueurs sont mis gratuitement à leur disposition par les fournisseurs.

L'hiver, beaucoup de *palingboeren* colportent du poisson ; plusieurs ont même un étal sur le marché de l'un ou l'autre des principaux faubourgs de l'agglomération. Les autres, ceux du moins qui en ont le courage, vont travailler dans les nombreuses fabriques de la région. En sont-ils plus riches pour cela ?

Parmi les *palingboeren*, fort peu sont propriétaires. Une

maisonnette d'un loyer hebdomadaire d'un franc cinquante couve mélancoliquement leur détachement des choses de ce monde.

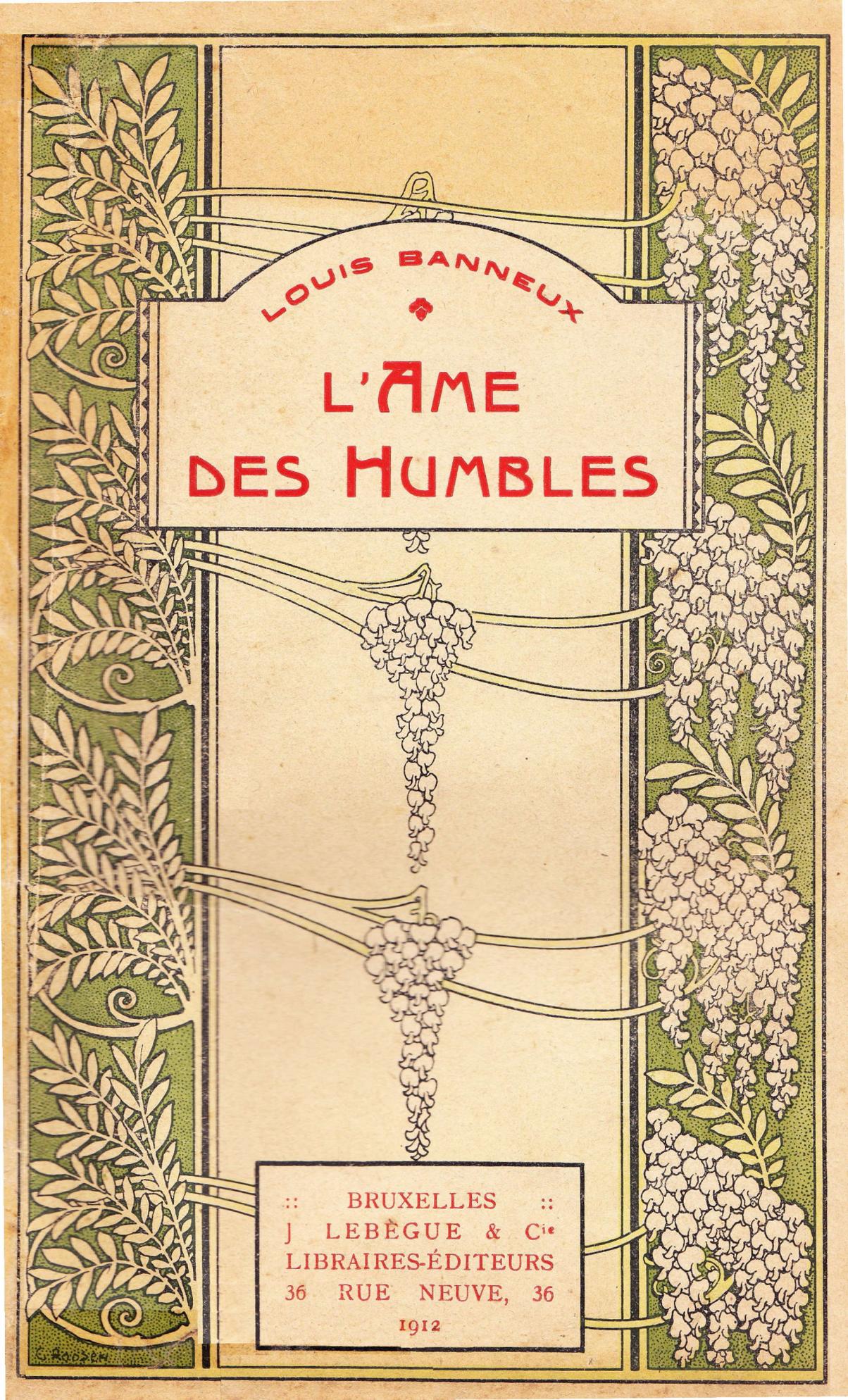
Déduction faite de tous leurs frais, — à la condition toutefois de n'avoir pas un gosier trop desséché, — les *palingboeren* réalisent un bénéfice de douze à quinze francs par voyage. J'en connais qui dépassent ce chiffre. Il convient, pour cela, de s'être bien achalandé... et, à l'occasion, de ne pas nourrir trop de scrupules. Je m'explique. Le bon marché étant de mode et le client, partant, barguigneur, le vendeur hausse généralement ses prix de cinquante pour cent. Quand, acculé par les exigences, il descend en dessous du prix convoité, il a tôt fait, sous un prétexte quelconque, de laisser retomber dans son panier, — la bête est si glissante! — quelques-unes des anguilles composant la portion présentée. Ce n'est qu'un tour de main à acquérir.

Et puis, il y a la concurrence. Bien que concitoyens, les *palingboeren* la connaissent. Néanmoins chacun s'évertue à opérer dans son quartier préféré.

Lorsque, d'aventure, la provision n'est pas écoulée, — et, dans ce cas, ce ne sont ordinairement pas les rossignols qui sont restés pour compte, — les *palingboeren* cèdent leur reliquat, au plus offrant, aux confrères du marché au poisson.

Chacun y trouve son compte. Et la bourse garnie, le cœur léger, les *palingboeren* s'en retournent vers leurs maisonnettes aux toits rouges dans les prés verts, en attendant les aventures prochaines, pareilles à l'aventure passée.





LOUIS BANNEUX

L'ÂME
DES HUMBLES

:: BRUXELLES ::
J LEBÈGUE & C^{ie}
LIBRAIRES-ÉDITEURS
36 RUE NEUVE, 36

1912

Deuxième série



L'ÂME DES HUMBLES

PAR

LOUIS BANNEUX

Croquis d'Aug. Donnay et de F. Gailliard



- - - BRUXELLES - - -
- J. LEBÈGUE & C^{ie} -
- 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

