

Le thé et moi

Ritsuko Uchiyama
www.ruchiyama.com



Je suis née fille d'un cultivateur de thé dans un petit village près d'une rivière. Un petit village de montagne orienté vers le sud où poussaient surtout des cèdres. Il y avait beaucoup de soleil et le matin, il y avait une légère brume provenant de la rivière qui flottait dans l'air.

Au pied de la montagne, la rivière Tenryu transportait les eaux des Alpes japonaises jusqu'à l'Océan Pacifique. On l'appelait tantôt « Tenryu agitée », tantôt Tenryu rebelle ». Lorsque la pluie tombait, au point où le niveau de la rivière s'élevait, les eaux coulaient avec force et rapidité. Sinon, elle était telle une dame, belle, pure et calme. Chaque nuit, lorsque je m'endormais, le son de la rivière était comme une berceuse pour moi. Je me sentais comme si elle me surveillait et me protégeait durant mon sommeil. Je me sentais en sécurité.

La saison de thé débute habituellement à la fin avril dans la préfecture de Shizuoka (dans les régions plus au sud, elle commence en mars). Lorsque j'étais petite, il n'y avait pas de machines pour cueillir les feuilles. Alors pour ma mère, la première tâche importante était de rassembler des travailleurs provenant des villages avoisinants. Chaque cultivateur avait besoin de travailleurs durant la même période. Mes parents avaient besoin de 10 à 15 personnes à chaque saison. Les feuilles de thé devaient être cueillies le plus rapidement possible car leur prix diminuait de jour en jour. Le plus rapidement le thé se retrouvait sur le marché, meilleurs étaient les prix, ainsi était la loi de l'offre et de la demande.

On fournissait à chaque cueilleuse (toutes des femmes) un panier en bambou qu'elle pouvait attacher à la taille. Lorsqu'il était plein, les feuilles de thé étaient transférées dans un panier plus grand placé au milieu du sentier. C'était le travail de ma mère de rapporter ce grand panier rempli de feuilles à l'usine où se trouvait mon père.

Aux enfants qui travaillaient, on leur donnait un panier plus petit. Les autres enfants et moi nous joignons aux cueilleurs d'expérience et commençons à recueillir les feuilles. Jadis, les cueilleuses recevaient 50 yens pour un panier plein ce qui représentait à l'époque une somme assez généreuse. Nous (les enfants) recevions 10 yens par jour !

Parfois, une gentille dame prenait une poignée de feuilles pour le déposer dans mon panier. Je n'oublierai jamais leur sourire et leur nature généreuse. Aujourd'hui mon cœur se serre lorsque je me remémore ces merveilleux souvenirs rattachés au thé vert.

À l'usine, les feuilles de thé étaient étalées au sol afin de laisser évaporer l'humidité provenant de l'eau et de la rosée. Elles étaient ensuite incorporées à l'intérieur d'une machine à vapeur, étape à partir de laquelle suivaient plusieurs autres procédures. À cette époque, il n'y avait pas d'ordinateur ou de système d'allumage pour opérer la machinerie. Mon père devait les alimenter manuellement en bois de chauffage. S'aidant de tous ses sens, il devait surveiller la température et la durée des étapes avec rigueur : 10 secondes de trop et les délicates feuilles de thé étaient irrémédiablement brûlées, détruisant le travail de toute une année. Cette étape est cruciale et son succès démontre l'expérience et le savoir-faire du cultivateur.

Mon père dormait très peu durant la saison des récoltes. Il travaillait jusqu'à minuit et même souvent plus tard pour se lever à 5h tous les matins. Son corps était recouvert de feuilles. La transpiration agissait comme de la colle avec les feuilles. Au mois de mai, les journées sont très chaudes au Japon et mon père restait dans l'usine où plusieurs machines fonctionnaient au bois de chauffage. Je suis certaine qu'il devait perdre plusieurs livres à la fin de chaque saison.

L'heure du lunch était le seul moment de la journée où je pouvais aider mes parents. Nous devions préparer les repas pour les travailleurs qui n'apportaient que du riz cuit. Nous préparions de la soupe miso, des légumes cuits, un plat principal et quelques tsukemono (plat typique consistant en un mélange de légumes et de certains fruits que l'on prépare en les faisant macérer dans le vinaigre), ainsi que du thé naturellement. Nous placions chaque met dans des plats différents sur un plateau destiné à chacun des travailleurs. Pour manger, ils s'asseyaient sur le balcon et les grandes marches de l'escalier en bois de l'entrée de chez mes parents. Après le repas, nous faisons la vaisselle et je ressentais un très fort sentiment d'appartenance : j'étais très fière de ma participation.

Autrefois, je pouvais être avec mon père autant que je le souhaitais. Il ne pouvait pas quitter le site de la journée, parfois durant toute une semaine, sauf pour aller livrer le thé au marché. Il nous ramenait des patates sucrées qu'on faisait dorer avec joie au-dessus d'un feu de camp. L'odeur du bois qui brûle et des patates sucrées bien dorées demeurent encore aujourd'hui un sourire mémorable pour moi.

Au mois de mai, l'odeur fraîche des feuilles de thé enveloppait toute notre vie. Mai, c'est le mois où le monde se pare de couleurs. Fleurs, arbres, légumes, fruits.... La nature entière étend ses bras dans toutes les directions et profite de la vie.

Mes parents étaient jeunes et forts. Durant cette saison, mon père me semblait le plus bel homme au monde et ma mère, la femme la plus puissante.

Le thé vert a fait de mon enfance un monde de ciels bleus, de montagnes et de champs verdoyants, de fleurs, de légumes frais, de chants d'oiseaux, de parfum de fraîcheur provenant des feuilles de thé et de ses fleurs, et bien sûr l'odeur des patates sucrées....

J'étais l'enfant la plus heureuse au monde. Et je suis reconnaissante envers toutes ces gens qui m'ont procuré et font partie d'aussi beaux souvenirs.