

Lè Tsaudric (Amis du patois d'Héremence)

Le Pain

Autrefois chaque ménage devait se suffire par lui-même pour le pain : Semer le seigle, l'orge, le froment.

Après les avoir engrangés dans les raccards, c'est en hiver qu'on allait battre le blé, vanné puis transporté le grain ainsi obtenu au moulin pour le faire moudre.

Le moulin installé au bord de la rivière, était actionné par une roue à eau. Celle-ci entraînait l'une des deux grosses pierres entre lesquelles le grain était écrasé afin d'obtenir la farine, élément indispensable à la fabrication du pain.

Pour faire le pain, le meunier préparait le levain le jour précédant et le laissait fermenté dans un local chauffé.

Le meunier préparait la pâte avec de la farine de seigle qu'il mélangeait parfois avec de la farine d'orge.

La pâte était composée d'eau, de farine, de levain et de sel. Après les avoir mélangés, il fallait ensuite la pétrir, tout ce travail se faisait à bras, ensuite on la laissait lever.

Le pain était façonné sur une table appelée « taula » puis était posé sur une planche, prêt à être enfourné.

Bien avant l'enfournage, le four avait été chauffé au feu de bois. Il fallait maintenant le nettoyer en le balayant avec une longue perche munie d'un chiffon.

Pour enfourner, le meunier avait souvent recours à un aide qui lui passait les planches garnies de pains et les enfournaient un à un avec une palette au long manche. Il fermait ensuite la porte du four et les laissaient cuire pendant une heure à une heure et demie.

Une fournée, était en général destinée à un seul destinataire. Celui-ci avait apporté le grain qu'il disposait et le confiait au meunier qui le transformait en pain. Avisé par le meunier, le propriétaire, venait alors chercher son pain avec le mulet, et par la même occasion apportait une charge de bois de feu.

On faisait du pain pour un mois et plus qu'on mettait ensuite au grenier sur des râteliers pour qu'il se conserve.

Quand le pain manquait, on allait en emprunter chez le voisin, pain qui sera rendu à la prochaine occasion.

Parfois le blé n'était pas bien sec ni bien mur, alors le pain était moins bon, mais comme on avait pas le choix, il fallait quand même le manger.

Les enfants étaient contents d'aller au moulin, le meunier leur faisait du pain en forme de couronne, dans laquelle pouvait passer le bras.

LE PAN

D'âtrokau faillei chë chofeitichieu mômo po lo pan. Plantà la cheil'a lo fromin l'ôrzo. Faillei ehôôre a bré e vannà avoué. Apré, le gran ire menà ou molîn po êthre moulouk. Le molîn martchiàye a l'évoueu. Davoueu grauche pyre chë fro-tâvouon l'ona kountre l'âtra, le gran pachàye intrimieu di davoueu.

Po fêre lo pan, le mouny prèparàye lo lèan oun zo dèan è mètei repoindre, in oun loua bon tsà.

Po fêre la pàtha, impleyêve dè farèna dè cheil'a, dekau mènliàye a to dè farèna d'Orzô. Fajan topari dè pan borat aou dè fromin ke kreblàon. Le pàtha chë fajei aou d'évoueu, oun bokon dè xèan, dè farèna è dè chà. Oun menàye la pàtha a bré oun aei pà dè machieune. Apré faillei lachieu bien repouindre. Po fêre lo pan, le mouny, prinjei foura di la mé dè pàtha. oun adau kilo a kau Ire pa fran fiss, ia'an pà dè pei po pèjà. Ire pà donzèrôô po chin ke le pan ire fé a to la farèna dè tseke partekoliè.

Le mony infasonàye lo pan chou r'oun tauka in bau. Menàye bien la pàtha a man. Apré, ch'aplekàye po li bailleu ona zinta forma, e lo mètei tornà repouindre ènà chou r'oun tablà. Intrètîn prèparàye lo for. I'aei fé foua lontin dèan po chin ke fau ona kocha por èsooda ou bau. Kan le for ire prèche, faillei chour-ti le réste dou tsarbon. Apré aou l'ehoué, ona pèrtse a tor'oun patoillon, oun èhoàye prôprô lo for.

Por infornà, le mouny, i'aei gueuillà karkoun po li pachà lè tablà di pan ke mètei oun aoun dedîn ou for, aou r'ona pàla in bau. Bien fèrmà la porta dou for è lachieu kouire pindan ona a oun'oura è dimieu.

Kan le pan ire prèche, le partekoliè, veniei ou molîn aou lo molè tsarjia dè bau. Oun fajei dè pan po dè mei intchiè. Hlooo pan iran innrintchia chou r'oun ratheli èna ou greni por êthre kouncharvâ.

Kan le pan mankàye, lè j'anchian vajàn improutà aou lè vejîn, è tornavouon rindre kan i'aan rege lo lóô. Le pan ire pa tolon tan bon. Chofeitchiêve ke le blà ire pà bien chëc, mà faillei totoun pekà chë. Le j'infan iran kountin d'akà ou molîn, po chin ke le mouny lóô fajei ona krèchènèta ke poan mètre lo bré aedîn.