

**Les saisons et les travaux**

***Lé sézou è lou trovio***

*En souvenir d'une foule de gens :*

*Mes parents et grands-parents qui m'ont fait aimer la terre,  
Tous ceux et celles qui ont travaillé chez nous et avec nous,  
Et tous ces anonymes qui, par leur labeur opiniâtre, on "fait" notre haut Forez*

J. C.



Les vendanges en face de Saint-Georges-Haute-Ville ; c'était en 1940, 1941 ou 1942, à l'occasion d'une petite récolte puisque la benne suffisait.

Voici un essai : *Les saisons et les travaux* dans cette langue francoprovençale, "teintée de provençal", comme l'écrit Pierre Gardette...

Ce sont quinze petits tableaux présentant divers travaux effectués dans cette région du haut Forez au cours des années 1930. C'était avant les grandes mutations de la campagne. La vie n'y avait pas beaucoup changé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. La façon de travailler non plus.

Les descriptions sont rédigées dans le patois de la conversation courante. Aussi la traduction française, en face, reflète le mot à mot. Le lecteur voudra bien excuser les incorrections. Nous voilà loin de la belle littérature !

Pour comprendre plus facilement le patois, lisez-le à haute voix, en laissant aux lettres la sonorité qu'elles ont en français. Noublions pas l'accent tonique : il précise la syllabe à faire ressortir. Les accents toniques sont soulignés dans mes textes. Il peut y avoir des variantes.

## Lé sézou

**D**'obôr bitin nou d'ocôr chu ce qu'olin dyere. Le mou potué : "sézu" o dou sens. Kan nan dye : setin tou dou de lo mémo sézu, vo dyere : oyin le mém'yadzu. Lo sézu é t'in n'an. Kan n'an dye : ôro y o plu de sézou, vo dyere que le tin é dérandso, fai tso in n'ubar, frë in n'étyj. Lo sézu é lé quatre portyë de l'an. Etyë dyin kle z'ortyeclu, lo sézu soro ékin : lé quatre sézou de lo sézu, che vouyé

Lo prumêre qu'orive é le printin. Mé t'évj que dyin le tin oyan de dzantyi printin. Le z'ubar èron lon, ma kan lé glace oyon fondyu, le printin ère vïtu étyë. Y oye de z'uzio, le z'éyonde orivèvon, le z'abru couminsèvon de fouilla, l'arbo poussève, y oye de flur de tou lou la. Ôro nan dyerye qu'oyin plu de printin : fai frë ou brouyasse djuko lo Sin Dzouan.

Ô printin olèvan poua, menèvan le fougouré po lé tare, bessèvan le dzordye, fojan lo recôrdo obourivo : lè trufe le centièmou dzour de l'an. Lé fene fojon lo buya. Ne z'otru, lu petyj, coupèvan de z'ologné po faire lou fiôlè. Chu lo couèche, lou topèvan dechu ô le mantso dô coutê in tsantan : "Savo, savo mon fiolè..."

L'étyj orivève, lo bèlo sézu, coumo dyon le mondu. Ma po ne z'otru ère lo sézu lo plu pegneblo. Le trovè tombève tut'o lo vë. Fouille la trovoilla lo vigne, somena lo cheva, faire lé trufe. O lo Sin-Dzouan, lé fenérozou èron etyë. Tyun trovè ! Fouye tu faire o bra ; zö dyerë. Lè fene orètèvon pa : mouze lé vatse, pinsa lo gna de coyou, bita coua, latsa le bètya, faire lou repa, trovoilla le fe... mè que d'uno. Le z'ouomou seyèvon, rintrèvon è détsordzèvon le fe, suvin ô lé fene. Nan z'ère recreyu lou sè. Intye, kan le tin ocourdève, lo veyà olève ; ma de sézou que yo, pluye tu le tin. Fouye coure po kö garyu de fe. Ere coumo que le robe.

Tsa couo léssèvan lé fenérozou : lou blo évouérèvon. Fouye truva de monôre po mère, ya è cutsa lé dzarbe. Intre tin, y oye lou fogouo o faire vé lou boué. Tut' ékin ère churetu le trovè dô z'ouomou. Lé fene pouyon la omassa le z'ampouèbru po faire de confityuro ô lou petyj.

L'in doré ère vïtu étyë. No bèlo sezu, avec lé fouille que dzôgnon. Lou boué de fo èron ti dzantye avec lourè coulou dzone, ruye, mourune ! Olèvan omossa de fouille po gorgnï lè poyasse de lou petyj : pouyon pissa ô lè sin domadzu !

Ma y oye de trovè : lé trufe o orantsa, o omossa, o rintra vé lo cavo ou o incrusa. Zö fojan ô lo piôtche a quatre bê, olève bian, ma lou rin nou fojon ma. Fouye ôche cuyj lou colevér, lé corote, lou tsö, lé rave, lé rintra è le z'étsavissa. Yoye lou cutsou o rintra, couminsä d'ékour po somena, mena le fougouré po tsorula... Sin échebla lé vindème è le trovè dô vin. Vou contorè tut'ékin...

## Les saisons

**D'**abord mettons-nous d'accord sur ce que nous allons dire. Le mot patois : saison à deux sens. Quand on dit : nous sommes tous les deux de la même "saison", ça veut dire : on a le même âge. La "saison" c'est l'année. Quand on dit : maintenant il n'y a plus de saisons, ça veut dire que le temps est dérangé, il fait chaud en hiver et froid en été. La saison, c'est les quatre parties de l'année. Ici, dans ces articles la "saison" ce sera ça : les quatre saisons de la "saison", si vous voulez...

La première qui arrive c'est le printemps. Il me semble qu'autrefois nous avions de jolis printemps. Les hivers étaient longs, mais quand les glaces avaient fondu, le printemps était vite là. Il y avait des oiseaux, les hirondelles arrivaient, les arbres commençaient à feuiller, l'herbe poussait, il y avait des fleurs de tous les côtés. Maintenant on dirait qu'il n'y a plus de printemps, il fait froid ou il pleuvine jusqu'à la Saint-Jean (24 juin).

Au printemps nous allions tailler la vigne, nous menions le fumier dans les terres, nous plantions la récolte précoce : les pommes de terre le centième jour de l'année. Les femmes faisaient la lessive. Nous autres, les enfants, nous coupions des noisetiers pour faire des sifflets. Sur la cuisse, nous leur tapions dessus avec le manche du couteau en chantant : "Monte sève, monte sève de mon sifflet."

L'été arrivait, la belle saison, comme disent les gens. Mais pour nous autres c'était la saison la plus pénible. Le travail tombait tout à la fois. Il fallait travailler la vigne, semer l'avoine, planter les pommes de terre. A la Saint-Jean, les fenaisons étaient vite là. Quel travail ! Il fallait tout faire "à bras", je le dirai. Les femmes n'arrêtaient pas : traire les vaches, panser la nichée de cochons, mettre couver, lâcher le bétail, faire les repas, travailler le foin, etc. Les hommes fauchaient, rentraient et déchargeaient le foin, souvent avec les femmes. On était fatigué le soir. Et encore, quand le temps accordait, les choses allaient bien. Mais certaines années il pleuvait tout le temps. Il fallait courir pour cette espèce de foin. C'était comme si on le volait...

Parfois nous laissons les fenaisons : le blé se perdait. Il fallait trouver de la main-d'œuvre pour moissonner, lier et "cucher" les gerbes. Entre-temps, il y avait les fagots à faire dans les bois. Tout ça était surtout le travail des hommes. Les femmes pouvaient aller ramasser les framboises pour faire la confiture avec les enfants.

L'automne était vite là. Une belle saison avec les feuilles qui jaunissaient. Les bois de fayards étaient-ils jolis avec leurs couleurs : jaunes, rouges, marron ! Nous allions ramasser des feuilles pour garnir les paillasses des enfants. Ils pourraient faire pipi au lit sans dommage !

Mais il y avait du travail : les pommes de terre à arracher, à ramasser, à rentrer à la cave ou à mettre en silo. Nous le faisons à la pioche à quatre becs. Ça allait bien mais les reins nous faisaient mal. Il fallait aussi cueillir les collets verts, les betteraves, les choux, les raves, les rentrer et leur couper les fanes. Il y avait les plongeons (de gerbes) à rentrer, commencer à battre pour semer, transporter le fumier pour labourer, sans oublier les vendanges et le travail du vin. Je vous raconterai tout ça.

Lou dzour vegnon cour avec lé gnôle que montèvon din ba de l'Ère, ou le movè tin que devolève dö tyu purye de Dyumère. Nan chĩntye vitu que lo bouno sézu ère otsoba.

E pè nan veye ma oriva l'ubar. Etye mê fojé otinchon. Le mou : uvar vö dyere lo sézu qu'orive ou l'ubar que tombe è que fai de konzère kan chĩre. Nan pö dyere : in uvar fai d'ubar <sup>1</sup>.

Dyin lo montagne le movè tin vegne d'uro. Opré lo Toussin, fouye s'otindre o vère tomba koke bouza d'ubar. Tsa coug nin foje no bouno coutche que vouye pa fondre. Ô konzèreve, fouye faire lo tsola, coure l'égo po obiöra le bétya dedyin. Ere bian le mouman que le z'oumou ékouyon vé lo grandge. S'orètèvon dyin le dzour po faire lo mécla, poussa, pinsa le betya. Tsa vé pregnon in dzour ou dou po coupa è findre le boué. Nan z'obondève pa de poussa le z'étele ô coufin dö fuo.

Tsolande orivève, fouye sonda o tyua, in dzour de frè de préferanche, lo viando coyrye mĩ. Lou petyj, yelou, se piolitèvon, s'écoulantsèvon in olan o l'écoulo, crognon pa l'ubar gne lo frè, mémou ch'oyon de z'indzolère. Yoye dji de tsôfodsu dyin lé tsambre : nan se bourève su lé cubarte avec no briko tsodo dyin in journal. Tsa coug dzolève lontin, nan veye po la taro djukö më d'obri. E be que ? Pochintèvan...

Kèron-ti lon klou z'ubar !



Mois d'avril

Calendrier des bergers (XVI<sup>e</sup> siècle)

<sup>1</sup> Jeu de mots intraduisible en français comme pour saison au début du passage.

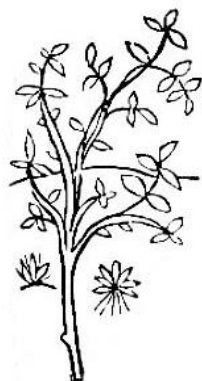
Les jours devenaient courts, avec les bumes qui montent d'en bas, de la Loire, ou le mauvais temps qui descendait du "derrière pourri" de Gumières. On sentait vite que la bonne saison était finie.

Et puis on ne voyait qu'arriver l'hiver. Là aussi, faites attention. Le mot "uvar" veut dire la saison qui arrive, ou la neige qui tombe et fait des congères quand "ça sibère". On peut dire : en hiver il fait de la neige.

Dans la montagne le mauvais temps arrivait tôt. Après la Toussaint, il fallait s'attendre à voir tomber quelques chutes de neige. Parfois il en faisait une bonne couche qui ne voulait pas fondre. Il y avait des congères, il fallait faire la trace, courir l'eau pour abreuver le bétail à l'étable. C'était bien l'époque où les hommes battaient au fléau à la grange. Ils s'arrêtaient dans la journée pour faire le mélange foin-paille, le faire passer (à l'étable), panser le bétail. Parfois ils prenaient un jour ou deux pour couper et fendre le bois. On n'arrêtait pas de pousser les bûches dans l'âtre.

Décembre arrivait, il fallait penser à tuer (le cochon) un jour froid de préférence, la viande caillerait mieux. Les enfants, eux, jouaient aux boules de neige ou faisaient des glissades en allant à l'école. Ils ne craignaient pas l'hiver ni le froid, même s'ils avaient des engelures. Il n'y avait pas de chauffage dans les chambres. On se camouflait sous les couvertures avec une brique chaude dans un journal. Parfois il gelait longtemps, on ne voyait pas la terre jusqu'en avril. Eh bien quoi ? On patientait...

Qu'est-ce qu'ils étaient longs ces hivers !



## Lé fenérozou

**K**an lo Sin Dzouan orivève sondzèvan o fenéra. Che le tin ocourdève n'oyan po quatre semaine. Tsa couo lé fouille léssa, che lé messou pressèvon.

Olèvan kar lou ratio, lé fourtse, lé daille, le dê <sup>1</sup>, che vouyé ; se compose dô fôché in boué avec sé doué monète, virè in arè de préferanche. Le bou dô fôché è toillo po tegnî le tolu de la lamo, avec no môrlo è in coin de boué ! Ma ovan de fixa lo lamo, fo couminsà po lo batre chu le pitye t'inclun, avec le mortè, o tyu pla chu no bouodge. Kö trovè è pa bian éjo : fouille bian vère clar è être odrè. Me, èro pa de lou mî odrè po ékin.

Ôro vetyo lou seyère portye, louro daille chu l'épalo, avec lo pèraguje dyin le couve ô no ficelo ô doré. Tsake seyère menève se n'and'in. Tsa mouman s'arèteve po ogusa lo daille in l'opuran chu le dzognu. Ô dunève de pityi couo de pèro in remontan le lon de lo lame, in se méfian de pa se coupa in de. Che l'arbo olève bian, pa trouo échutye, pa trouo vorsa, che le torin ère pa trouo tourmintou ou o lo pindouole, lo veyà olève. Fouille faire otinchon o lou dorbougné, o lé père, o lou bia... Kö trovè ère intyé pegnublu, foje transpira. De ta z'intin olèvan biöre no goula ou douè de vin d'ègo è de café qu'ékondyan dô sule in bitan lo tchupino dyin in bia su no gropa d'arbo. Kö mélandzu désiève bian.

No vè le prouo seyo, mankève ma de dézandogna o lo fourtche. Lé fene è lou petyi zö fojon. Kan le sule oye tsôfo olèvon vira le fe, ô d'un ratè de boué. Le devéssé olèvon cutsa. Le fe pôrie mua de nê, ékin l'ovansorie. Le lindemouo de boun'uro olèvan décutsa, è ovan mëdye, che tsôfève fôr tournèvan viro notron fe.

O le vépru pouyan faire no pityeto prognère. Ma tsa kouo otindyan in couo de petar ! Tunève, fouille vîtu ola cutsa ou tsordza le fe. Che y'oye dji d'ôradzu olèvan tsordza vè lé quat'ure.

Fouye couminsà po raléra le fe, faire douè roule in léssan ô métan le passadsu dô tsar. Dôtin in'ouomou olève ya è odyuje le tsar. sourtyan lo partche è lé bille et couminsèvan lo tsora. Gn'oye vun que dunève lé fourtzè, l'otru que foje lo tsora. Kan le z'épolantse èran gorniè, fouye bian écovorta è tossa le fe, dupè lo roulo de dovan vé l'étsoletto, djuko éklo de doré vé lou po. Otromin lo tsora s'ébouyorie in filan ô lou segrouo. Dô tin lé fene è lou petyi fojon chör in ratelan.

<sup>1</sup> Deux mots pour dire faux : *daille, dê*.



## Les fenaisons

Quand la Saint-Jean arrivait, nous pensions à faner. Si le temps accordait nous en avions pour quatre semaines. Parfois il fallait les laisser, si les moissons pressaient.

Nous allions chercher les râteaux, les fourches, les faux. La faux se compose d'un manche en bois avec deux manettes, tournées en arrière de préférence. Le bout de cette pièce est taillé pour tenir le talon de la lame, avec un anneau et un coin en bois. Mais avant de fixer la lame, il faut commencer par la battre sur la petite enclume avec le marteau, assis par terre sur un sac. Ce travail n'est pas bien facile. Il fallait bien voir clair et être adroit. Moi, je n'étais pas des plus adroits pour ça.

Maintenant voilà les faucheurs partis, leur faux sur l'épaule, avec la pierre à aiguiser dans le coffre avec une ficelle dans le dos. Chaque faucheur mène son andain. Certains moments il s'arrêtait pour aiguiser sa faux en l'appuyant sur les genoux. Il donnait de petits coups de pierre en remontant le long de la lame, en se méfiant de ne pas se couper un doigt. Si l'herbe allait bien, pas trop sèche, pas trop couchée, si le terrain n'était pas trop tourmenté ni en pente raide, ça allait. Il fallait faire attention aux taupinières, aux pierres et aux biefs. Ce travail était encore pénible, il faisait transpirer. De temps en temps nous allions boire une gorgée ou deux de vin, d'eau et de café qu'on protégeait du soleil en cachant la chopine dans un bief sous une poignée d'herbe. Ce mélange désaltérait bien.

Une fois le pré fauché, il ne restait plus qu'à défaire les andains à la fourche. Les femmes et les enfants le faisaient. Quand le soleil avait chauffé, ils allaient tourner le foin avec un râteau en bois. Le soir ils allaient "cucher" (mettre en tas). Le foin pourrait "muer" pendant la nuit, ça l'avancerait. Le lendemain de bonne heure nous allions "décucher", et, avant midi, si ça chauffait fort, nous tournions notre foin une nouvelle fois.

Après midi nous pouvions faire une petite sieste. Mais parfois nous entendions un coup de pétard. Il tonnait, il fallait vite aller "cucher" ou charger le foin. S'il n'y avait pas d'orage, nous allions charger vers les quatre heures.

Il fallait commencer par rouler le foin, faire deux "roules" en laissant au milieu le passage du char. Pendant ce temps un homme allait lier (les vaches) et amenait le char. Nous sortions la "perche" et les "billes" et commençons le chargement. Il y en avait un qui donnait les fourchées, l'autre qui faisait le chargement. Quand les grandes ridelles étaient garnies, il fallait bien écarter et tasser le foin depuis la brassée roulée devant près de l'échelette jusqu'à celle de derrière vers l'autre échelle. Sinon le chargement s'effondrerait en partant avec les cahots. Pendant ce temps les femmes et les enfants faisaient suivre avec le râteau.

Kan lo derère fourtsa ère boya, fojon possà lo partche o ékō qu'oye fai lo tsora, lo pikève dyin l'étsolèto, lo robotye et djetève lo côrdo doré lou po. In'otru l'ropève lo foje prindre dyin le tour è billève lo tsora tan fôr que pouye. Dô tin kokun rapignève ô d'un ratè de lou dou la po dji padre de fe in ruto.

Ekō qu'oye fai lo tsora devolvè in s'écoulantsan le lon dô tsar de fe, sin se détôrse in piè in orivan o taro, che poucheblu.

Manquève ma d'immena le tsar vé lo grandje ô lé vatse. Le z'oyan pa détyalo, n'oyon l'obitudo. Boudzèvon pa malgrè lou tovan que lou fojon lo garo. Le z'intrè de grandje éron pa bian éjo. Yoye de virè courte, fouye pa imponuya le z'intsan.

No vé le tsar chu le si de grandje demourève le plu penguible : dètsorsa lo tsora. Ere pa éjo, churetu vé le fye de lé fenérozou, kan fouye poussa è tossa le fe djuk'ô puntye sin se faire petà lo tétu chu lé pièce. Etye mè oropèvan no bouno choua avec lé grane de fe que nou forion démindza tuto lo nē. E pé devolvèvan in nou fozan ékoulantsa djuko chu le si de grandje.

Tsa coug fouye se dépotça po la kar n'otro tsora ou douë. Che le tin menocève oyan pa la tin de goutoruna. Na z'ère tudzour in présso. Ôche, nan z'otsobève le dzour fran recreyu. Ke vouyé ti ? Ere coum'ékin... Yoye pa otro veyà o faire.



Calendrier des bergers

Quand la dernière fourchée était donnée, on faisait passer la perche à celui qui avait fait le chargement. Il la piquait dans l'échelle de devant, la rabattait et jetait la corde derrière le char. Un autre la saisissait, la faisait prendre dans le tour et billait le chargement aussi fort qu'il le pouvait. Pendant ce temps quelqu'un "peignait" avec un râteau, des deux côtés pour ne pas perdre de foin en route.

Celui qui avait fait la "charrée" descendait en se laissant glisser le long du char de foin, sans se tordre un pied en arrivant à terre, si possible.

Il ne restait plus qu'à conduire le char à la grange avec les vaches. On ne les avait pas dételées, elles en avaient l'habitude. Elles ne bougeaient pas malgré les taons qui leur faisaient la guerre. Les entrées de grange n'étaient pas très faciles. Il y avait des virages courts, il ne fallait pas accrocher les angles.

Une fois le char sur l'aire de la grange, restait le plus dur : décharger la charrée. Ce n'était pas facile surtout vers la fin des fenaisons, quand il fallait pousser et tasser le foin jusqu'au faitage sans se cogner la tête aux poutres. Là aussi nous prenions une bonne suée, avec les graines de foin qui nous démangent toute la nuit. Et puis nous descendions en nous faisant glisser jusqu'à l'aire de la grange.

Parfois il fallait se dépêcher pour aller chercher une autre charrée ou deux. Si le temps menaçait nous n'avions pas le temps de goûter. On était toujours pressé. Aussi nous achevions la journée bien fatigués. Que voulez-vous ? C'était comme ça... Il n'y avait pas autre chose à faire.



Calendrier des bergers

## Lé méssou

Oyan o peno tsobo lé fenérozou que lé méssou èron étye. Tché nou fojan de blouo, c'éto dyere de seglo, de cheva, d'érdzu, tsa couo de frumin. Yo de sézou se fouye dégona : oyan de bla que s'évouérèvon vitu. Oyan besoin de prindre de monôre. Dyin le tin y oye le louoye vé Sin Dzouan lou yu dé modye d'ovan dzour. Mon père olève luya vun ou dou méssunié po dou tré dzour. Ere de ga dô poyi, ou d'oyur, que chudyon lé louoye dunpé lo plano djuko lo montagne.

Kan t'oyon fai patche, orivèvon vé lo mësu, louron voulan impoto su le bra. Beyon le cafè è filèvon méssuna. Oyon botyu le voulan chu l'inclun ou l'oyon oguzo chu lo moulo, pourtevon le couve ô lo pèroguje avec no ficelo ô doré, coumo po seya. Tsaque méssunié menève so tère, de dou mètre de lar o pe pré. Meyon o lo roqueto. C'éto dyere coupèvon no gropa de blouo, lo tegnon de lo mouo gotche, et poussèvon avec yelo è le piè gotsu lo paille que tombève o tsaque couo de voulan. Se fouye méfia de pa se foutre lo pouintye dô voulan chu le piè. Kan le méssunié orivève ô bou de lo lordzou de so tère, ocrutsève bian so paille ô le voulan, lo tossève o taro, è l'étindye doré se. Ekin foje lo mêto de no dzarbo. E pè tournève kar, inche de chuètye.

Fo pa échebla de dyere que chu lé uit növ'oure olèvon mindza lo supo, avec no par de lar, de frumadzu è in conu. O in n'uro dô vépru, vegnon dyina : no solado verto, de trufe o lo pêlo, in moursè de têto de coyu tsodo, no gourdza de frumadzu, de vin è in cafè. Pregnon le tin de mindza in se coutordzan. Ma yoye de mëzou, kan le gonè oye soro son coutè, fouye fila. Tsa vè ke foje trouo tso, fojon no pityito prognère de vin megnute su in n'abru, è tournèron o louron pri fai.

Chu lé chink'oure olèvon goutoruna vé lo mësu, ou be nan le z'odyuje lo par chu plache, ch'èron loin : tsa couo no bouno péla de foreno avec in yitre. Le devésè, o lo fyè de lo dzourna, olèvon supa : no bouno supo, n'ômeleto, è de frumadzu. Pé olèvon, se dzère, ou dyin in lè, ou dyin no crèpye vé l'étrablu.

Tournin vé lo taro vère ce que s'è posso. Kan le méssunié oye meyu douè brossè de blouo, lé bitève insin : foje no dzarbo. Le sule, qu'ère ordin, le z'échugnève. In possan le vépru virèvon lé dzarbe, è le devesse yèvon louro dzovèlo.

Yèvon o lo coumando. Pregnon no dzinto gropa de paille, otèrèvon bian le épiè insin, tegnon lo paille intre le pouce è l'index, doré le z'épiè, possevon su lo dzarbo ô lo mouo drètye. Oropèvon le z'épiè de lo gotche, sorevon lo paille in tyeran le yan de tsake mouo, avec in bon couo de dzognu chu lo dzarbo. De lo mouo drètye fojon le tour de le z'épiè dô yan, robotyon le yan d'un couo è le sorèvon su no gropa tyera de lo dzarbo.

## Les moissons

Nous avons à peine fini les fenaisons que les moissons étaient là. Chez nous, on cultivait du blé, c'est-à-dire du seigle, de l'avoine, de l'orge, parfois du froment. Certaines années il fallait se dépêcher : nous avions des blés qui se répandaient vite. Nous avions besoin de prendre de la main-d'œuvre. Autrefois il y avait la loue à Saint-Jean les lundis matin avant jour. Mon père allait louer un ou deux moissonneurs pour deux trois jours. C'étaient des gars du pays ou d'ailleurs qui suivaient les loues de la plaine à la montagne.

Quand ils s'étaient mis d'accord sur le prix, ils arrivaient à la maison, leur grande faucille enveloppée sous le bras. Ils buvaient le café et partaient moissonner. Ils avaient battu le "volant" (faucille) sur l'enclume, ou l'avaient aiguisé sur la meule, ils portaient le coffin et la pierre à aiguiser avec une ficelle au derrière, comme pour faucher. Chaque moissonneur menait sa rangée, de 2 ou 3 mètres de large environ. Ils moissonnaient "à la raquette". C'est-à-dire : ils coupaient une poignée de blé, la tenaient de la main gauche, et poussaient avec elle et le pied gauche la paille qui tombait à chaque coup de volant. Il fallait se méfier de ne pas s'envoyer la pointe du volant sur le pied. Quand le moissonneur arrivait au bout de la largeur de sa rangée, il accrochait bien sa paille avec le volant, la tassait à terre, et l'étendait derrière lui. Ca faisait la moitié d'une gerbe. Et puis il allait recommencer, ainsi de suite.

Il ne faut pas oublier de dire que sur les huit ou neuf heures ils allaient manger la soupe avec une portion de lard, du fromage et un canon [un verre de vin]. A une heure de l'après-midi, ils venaient dîner : une salade verte, des pommes de terre à la poêle, un morceau de tête de cochon chaude, une bouchée de fromage, du vin et un café. Ils prenaient le temps de manger en bavardant ; mais dans certaines maisons, quand le patron avait fermé son couteau, il fallait partir. Parfois, s'il faisait très chaud, ils faisaient une petite sieste de 20 minutes sous un arbre et ils repartaient à leur "prix fait".

Sur les cinq heures ils allaient goûter à la maison, ou bien on leur apportait la portion sur place, si c'était loin. Parfois une bonne poêlée de farine avec un litre. Le soir, à la fin de la journée, ils allaient souper : une bonne soupe, une omelette et du fromage. Puis ils allaient se coucher, dans un lit ou dans une crèche à l'étable.

Revenons à la terre voir ce qui s'est passé. Quand le moissonneur avait coupé deux brassées de blé, il les mettait ensemble, ça faisait une gerbe. Le soleil, qui était ardent, les séchait. Dans l'après-midi on tournait les gerbes et le soir on liait la javelle.

Ils liaient "à la commande". Ils prenaient une jolie poignée de paille, rangeaient bien les épis ensemble, ils tenaient la paille entre le pouce et l'index derrière les épis et passaient sous la gerbe avec la main droite. Ils attrapaient les épis de la main gauche, serraient la paille en tirant sur le lien de chaque main, avec un bon coup de genou sur la gerbe. De la main droite ils faisaient le tour des épis du lien, rabattaient le lien d'un coup et le serraient sous une poignée tirée de la gerbe.

E ékin tegnié. Yoye ma plu orantsa le z'épië que dépossèvon è pôsa lo dzarbo. Kan t'oyon tso<sub>b</sub>o de ya fouye ôbér<sub>u</sub>na, faire le z'ôbér<sub>ou</sub>, ou lou dzobér<sub>ou</sub>, che vouye ! Bitèvon sè ou set dzarbe drète, le z'épië in l'èr, lou tyu écarto po que tenèzon d'opl<sub>o</sub>n. Koum'ékin échugnorion vitu.

Lo lindemou<sub>o</sub> fouye cutsa lo recôrd<sub>o</sub>. Mon père olève ya et adyuje lo leille. Lou petyi courion po se faire tréna dechu. Possèvan lo leille intre le z'ôbér<sub>ou</sub> é tsordsévan les dzarbe dechu. Le betya trénève le tsardzomin vou vouyan faire le cutsu. Po deleya defo<sub>j</sub>an lé bare de doré lo leille. Dou vegnon dovan ô lé bare po retegni lé dzarbe, ovancèvon le bétya è le tsardzomin demourève chu plache. E pé tournévan kar. Kan n'oye pru, mon père olève deya le betya è foje le cutsu.

Couminsève po intrecrouéza koké dzarbe, le z'épië in l'èr, lé sorève, è coumencève son cutsu in viran le tyu de lo dzarbo defô, le z'épië dedyin in vé l'ô. Kokun boyève lé dzarbe. Le cutsère oye de trovè : batyi bian rion, bombo de préféranche.

Oye in dzognu chu lé dzarbe, l'otro tsambo étindyuo. O lo fy<sub>e</sub> fouye l'épointa, ya lé dzarbe insin dyin lou doré tour, bian ototsa lo pointye è lo couvri de fôdzère o c<sub>o</sub>so de lé poule. Le cutsu demouror<sub>i</sub>e qu

tre ou chin semane avan d'être rintro.



Calendrier des bergers

Et ça tenait. Il ne restait qu'à arracher les épis qui dépassaient et poser la gerbe. Quand ils avaient fini de lier, il fallait faire les petits tas, les "gerbérons" si vous voulez. Ils mettaient six ou sept gerbes droites, les épis en l'air, les talons écartés pour qu'elles tiennent d'aplomb. Comme ça elles sècheraient vite.

Le lendemain il fallait mettre la récolte en plongeon ("cuchon"). Mon père allait lier les vaches et amenait la "leille" (le traîneau à gerbes). Les enfants couraient pour s'y faire traîner dessus. On passait la "leille" entre les petits tas, et on chargeait les gerbes dessus. Le bétail traînait le chargement où on voulait faire le plongeon. Pour délester, nous défaisions les barres qui étaient derrière le traîneau. Deux venaient devant avec les barres retenir les gerbes. On avançait les bêtes et le chargement restait sur place. Et on retournait chercher... Quand il y en avait assez, mon père allait délier le bétail et faisait le plongeon.

Il commençait par entrecroiser quelques gerbes, les épis en l'air, il les serrait et commençait son plongeon en tournant le talon des gerbes à l'extérieur, les épis à l'intérieur, tournées vers le haut. Quelqu'un donnait les gerbes. Celui qui faisait le plongeon avait du travail : bâtir bien rond, bombé de préférence.

Il avait un genou sur les gerbes, l'autre jambe étendue. A la fin il fallait faire la pointe, lier les gerbes ensemble dans les derniers tours, bien attacher la pointe et la couvrir de fougères à cause des poules. Le plongeon demeurait quatre à cinq semaines avant d'être rentré.



Calendrier des bergers

## Lé trufe

Tché nou ère le poyj de lé trufe, vegnon bian. Tu le mondu n'in cuye. Mon père oye l'obitudo de faire sé pruméré trufe dyin le dzordye, le centiémou dzour de lo sézu, ôtour de lo semana sintye. Ere le z'obourive, lé rate qu'èron bian boune o lo pêlo. Fouye otindre plu tar po mè n'in planta. Fojan de bluye, bian boune ôche, de "fin de siècle", de "fleur de péché" po lou coyou.

Donc, plantèvan koké trufe dyin le dzordye po le mondu de lo mèsu, ma fojan churtu lé trufe po lé tare, kokou tin opré. Djin le tin suyon lé faire o l'orère, porè, in comblan lo trufu dyin lo reye. Opré se fojon o lo tsoru. Kan no ri ère fèteye, nan z'orétève le bétya, vun foje lou portyu ô le pilô pointyu dyin le vorsu, in'otru djetève lo trufe dyin le portyu è l'ocossève de taro ô le piè.

Kan lé trufe sourtyon, qu'èron grussète, lé fouye piôtta ô lo piôtche plato lé buta tan pou. Che le tin ocourdève prefitèvon vîtu è flurion bian. Y tutsèvan plu. Ma venè in mouman que lé fougué treta po lo molody è po tyua lou dorifore.

O l'in doré kan lou trufié couminsèvon de fona, fouye sondza o le z'orantsa. Y oye dji de mochene o de kö mouman, oyan ma lo piôtche o katre bè po kö trové. Ere fran pegneblu, churetu chère dyu ou mouillo. Menèvan douè ri o lo vè, overèvan lou trufié, lou secouyan, è pé djetèvan d'un la lé trufe, è de l'otru la lou trufié. Tsa kouo pikèvan lo mouo dyin lo mère tuto purio. Ere pa bian ogreyable. Ta zin tin se fouye reprindre, se redrissa o coso dô crupignu que foje ma. Le devé sè soye bou de s'oréta.

Lé trufe no vè orantzè échugnèvon chu lo ri. Che fouye sule le z'omossèvan in'uro ou douè opré avec in ponié.

Kan t'ère ple le versèvan dyin no bouodje. Fojan de boudzè de chinkanto kilo guère mè. Tsa mouman vorsèvan ma le ponié dyin le tomborè qu'opétève. In le vouédan lo taro otsobève de tomba. Omossa lé trufe ère be pegneblu mè : lo sézu ère ovansa, lou dzour cour, ô pluyunève suvin ou y'oye de brouillar. Etye mè, nan demourève lé tsambe écartè, le tyu in l'ér, nan z'oye l'étcheno koke pouo dulinto.

Kan le tomborè ère ple ou k'oyan\_otsobo notron moursé, olèvan ya po immena lo recôdo. Retyôlèvan le tomborè dovan le portyu de lo cavo, sourtyan le doré dö tsar è le botyolèvan po le portyu. Dô tin kokun ère vé lo cavo po figourna lo dessinto è otéra lé trufe ô boun'indrè.



## Les pommes de terre

Chez nous c'était le pays des pommes de terre, elles poussaient bien. Tout le monde en récoltait. Mon père avait l'habitude de planter ses premières pommes de terre dans le jardin, le centième jour de l'année, autour de la semaine sainte. C'étaient les précoces, les rates qui étaient bien bonnes à la poêle. Il fallait attendre plus tard pour en planter d'autres. Nous plantions des bleues, bien bonnes aussi, des "fin de siècle", des "fleurs de pêcher" pour les cochons.

Donc, nous plantions quelques pommes de terre dans le jardin pour les gens de la maison, mais nous les plantions surtout dans les terres quelque temps après. Jadis ils avaient l'habitude de les planter à l'araire, paraît-il, en recouvrant la pomme de terre dans le sillon. Plus tard elles se plantaient à la charrue. Quand un sillon était fait, on arrêtait les bêtes, l'un faisait les trous avec le pilon pointu, dans la terre renversée, un autre jetait la pomme de terre dans le trou et le recouvrait de terre avec le pied.

Quand les pommes de terre sortaient, que la tige était un peu grosse, il fallait les piocher à la pioche plate et les buter un peu. Si le temps était favorable elles poussaient vite et fleurissaient bien. Nous n'y touchions plus. Mais il est venu un moment où il a fallu les traiter pour la maladie et pour tuer les doryphores.

En automne quand les tiges commençaient à flétrir, il fallait penser à les arracher. Il n'y avait pas de machine à ce moment, nous n'avions que la pioche à quatre becs pour ce travail. C'était très pénible, surtout si c'était sec ou mouillé. Nous menions deux rangées à la fois, nous arrachions les fanes, nous les secouions, et nous jetions d'un côté les pommes de terre et de l'autre les fanes. Parfois nous piquions la main dans la "mère" toute pourrie. Ce n'était pas très agréable. De temps en temps il fallait "se reprendre", se redresser à cause du dos qui nous faisait mal. Le soir nous étions contents de nous arrêter.

Les pommes de terre, une fois arrachées, séchaient sur le sillon. S'il faisait soleil nous les ramassions une heure ou deux après, avec un panier.

Quand il était plein nous le versions dans un sac. Nous faisons des sacs de 50 kilos, guère plus. Parfois nous ne versions que le panier dans le tombereau qui attendait. En le vidant la terre achevait de tomber. Ramasser les pommes de terre était pénible aussi : la saison était avancée, les jours courts, il "pleuvinaît" souvent ou il y avait du brouillard. Là aussi, nous restions les jambes écartées, le derrière en l'air, nous avions le dos quelque peu douloureux.

Quand le tombereau était plein ou que nous avions achevé notre morceau, nous allions atteler pour emmener la récolte. Nous reculions le tombereau devant le trou de la cave, nous enlevions la porte arrière du char et nous le basculions sur le trou. Pendant ce temps quelqu'un était à la cave pour remuer la descente et ranger les pommes de terre au bon endroit.

Kan lo cova de trufe ère o l'obri èran bian contin. Oyan dyu incruso lé trufe koké vè : lé vorsèvan dyin in cré qu'ocossèvan bian ô de taro è de fôdzère. Ma se consorvèvon plu z'ou moin bian.

Opré, y oye ma plu lou trufié o déborossa. Lou lessèvan échugna ce que fouye. E in dzour n'in fojan de pityi ta è lou foutyan le fuo. Ekin fumève, pore mondu ! lou revouyon d'oro è de fuma fojon plura le ju. Ekin fumève de tou lou la dyin lé tare dô quartié. Le mondu se dégonèvon ovan que l'uvar venèze è qu'odyuzèze lo frè.

E coumo kle z'uvar èron lon è dyu, fouye se méfia de pa léssa dzola lé trufe vé lo cavo. Boutsèvan lou fenétrou ô de fougouré è lé ficle su lé pôrte ô de bouodze. No trufo dzola voye re plu è gatève tute le z'otre. Ô printin fouye lè churveya è le z'écréssuna, tsa coug plujuré vè. ere pa tudzour éjo de lé consorva.



Quand la "cavée" des pommes de terre était à l'abri, nous étions bien contents. Il nous était arrivé parfois d'enterrer les pommes de terre. Nous les versions dans un silo que nous recouvrons bien de terre et de fougères. Mais elles se conservaient plus ou moins bien.

Ensuite, il ne restait plus que les fanes à débarrasser. Nous les laissions sécher le temps qu'il fallait. Et un jour nous faisons des petits tas et nous leur mettions le feu. Ça fumait, pauvres gens ! Les retours de vent et de fumée nous faisaient pleurer les yeux. Ça fumait de tous les côtés dans les terres du quartier. Les gens se dépêchaient avant que l'hiver ne vienne et qu'il n'amène le froid.

Et comme ces hivers étaient longs et durs, il fallait se méfier de ne pas laisser geler les pommes de terre à la cave. Nous bouchions les vasistas avec du fumier et les interstices sous les portes avec des sacs. Une pomme de terre gelée ne valait plus rien et gâtait les autres. Au printemps, il fallait les surveiller et les dégermer, parfois à plusieurs reprises. Ce n'était pas toujours facile de les conserver.

## Le tsoruladzu

O l'in doré, opré lo Crouë<sup>1</sup>, kan nan z'oye orantso lé trufe, se foye pa bita in retar po faire lou bla. Riskèva de vou faire chuprindre po le movè tin.

Foye couminsà po menà le fournemouth. Mon père tsordsève, so tombarlà ô lo fourtche è le betchu vé lo fournemouth. Lo menève po lo taro ô lé vatse, lo détsordsève in fozan de bourdio, de ta bian oligno. Kan t'oye pru menò de tsorè, olève djeta le fournemouth è pé l'épantà ô lo fourtche, po que n'oguèze bian portu.

Opré, olève tsorula<sup>2</sup>. Oyan ma no tsoruò ordynère que lé vatse tyerèvon. Lo tsoruò ère composa d'un tsamboussu in frèsse que tegne lou dou bra d'in bou. L'otru bou y oye l'etsoletò avec le pétin que nan règleve po la plus'ou moin prion. Fran ô bou, y oye lo bouclo po otyola le bétya. In dessu : le côr in far de lo tsoruò ; dovan, lo reille pointyuo ; doré, le tolu ; é o dretye, le vorsò. Lo reille s'uzève in tsorulan, lo foye menà vé le morétsa po lo faire buyj, tez'in tin.

Avec lo tsoruò oyan ôche n'oraire. Ere no gròsso bille de frèsse riondo, avec no reille de far pointyuo ô bou. De l'otru la, doré lé doué z'ôreille in boué, vegne lo londje couo de l'oraire. Dovan, sourtye le tsamboussu in boué dyu. Ere fixo chu l'oraire avec no tidje de far qu'oye in gro écu ô bou. Nan lo vissève o lo demando po regla lo prionto. Enfin, fran ô bou dô tsamboussu : lo bouclo po otyola le bétya.

L'oraire ère moléjo o manevra. Sorvie o loboura kan y oye de gramou ou po buta lé trufe. Nan lo tegne de lo mouo gotche. De lo drètye oya le rozu : no londje tidje de boué, avec lo cureto in far ô bou de doré. O sorvyè o ninteya l'oraire de ta z'in tin. O l'otru bou y oye l'oguya po menà le bétya.

Le trovè se foje churtu ô lo tsoruò. Kan le fournemouth ère épantso, olèvan ya po tsorula. Che lé vatsu olèvon bian, filèvon té sùle. Che n'oye veno délosa ou pa trouo dondo, foye kokun po tyera dovan. Z'omèvo pa bian faire, omèvo mi tsorula.

Inreyèvan suvin ô métan. Fojan no rj bian drètye. Au bou virèvan le betya chu plache, è versèvan n'otro rj chu lo prumère. Tournèvan vira, inche de chuètye.

D'otrè vè inrèyan de tsake la de lo taro è otsobèvon po no grando reye ô métan. Che lo taro ère po bian régulièro ; foye émïssuna, faire de z'émïssou, c'èto dyere faire de dyemè tour ou de kar de tour, in n'olan kar tsake vè po que sèze bian lobouro portu.

<sup>1</sup> Fête de la Croix, le 14 septembre.

<sup>2</sup> En patois on laboure avec l'araire, on "charrole" à la charrue.

## Les labours

**A** l'automne, après la Croix <sup>1</sup>, quand vous aviez arraché les pommes de terre, il ne fallait pas se mettre en retard pour semer le blé. Vous risquiez de vous faire surprendre par le mauvais temps.

Il fallait commencer par mener le fumier. Mon père chargeait son tombereau à la fourche et au croc, vers le tas de fumier. Il le menait à la terre avec les vaches, le déchargeait, en faisait des rangées, des tas bien alignés. Quand il en avait assez mené, il fallait jeter le fumier, puis l'éparpiller à la fourche pour qu'il y en ait bien partout.

Ensuite il allait "charroler <sup>2</sup>". Nous n'avions qu'une charrue ordinaire que tiraient les vaches. La charrue se composait d'une tige de bois en frêne qui tenait les deux mancherons à un bout. A l'autre bout, il y avait la petite échelle avec un crochet qu'on réglait pour aller plus ou moins profond. Tout à fait au bout, se trouvait la boucle pour atteler le bétail. En dessous : le corps en fer de la charrue ; devant, le soc pointu ; derrière, le talon ; et à droite, le versoir. Le soc s'usait en travaillant. Il fallait le porter chez le maréchal pour le retremper, de temps en temps.

Avec la charrue nous avions aussi l'araire. C'était une grosse bille de frêne ronde, avec un soc pointu en fer au bout. De l'autre côté, derrière les deux oreilles en bois, venait la longue queue de l'araire. Devant sortait la grande tige en bois dur. Elle était fixée sur l'araire avec une tige de fer qui avait un gros écrou au bout. On la vissait à la demande pour régler la profondeur. Enfin, tout à fait au bout de la tige de bois : la boucle pour atteler le bétail.

L'araire était difficile à manœuvrer. Elle servait à labourer quand il y avait du chiendent, ou pour butter les pommes de terre. On la tenait de la main gauche. De la main droite vous aviez le "rozu" : une longue tige de bois avec une palette au bout de derrière. Elle servait à nettoyer l'araire de temps en temps. A l'autre bout il y avait l'aiguillon pour diriger le bétail.

Le travail se faisait surtout à la charrue. Quand le fumier était répandu, nous allions lier les vaches pour "charroler". Si les vaches allaient bien, elles marchaient toutes seules. Si l'une d'elles avait été changée de côté, ou n'était pas bien dressée, il fallait quelqu'un pour "tirer devant". Je n'aimais pas bien faire ça, je préférais tenir la charrue.

Nous commençons le premier sillon au milieu. Nous faisons un sillon bien droit. Au bout, nous faisons tourner le bétail sur place, et nous versions notre sillon sur le premier. Nous tournions de nouveau, ainsi de suite.

D'autres fois nous commençons de labourer de chaque côté de la terre et nous finissons par un grand sillon au milieu. Si la terre n'était pas de forme bien régulière, il fallait faire des demi-sillons, c'est-à-dire faire un demi-tour ou un quart de tour, en allant chercher chaque fois pour que ce soit bien labouré partout.

Oyan de tare in pinto ; tsa sézou, fouye toreyā : cruza no raso d'in ba, tsordsa lo taro dyin in tomborè o lo palo, et olla le botyola o lo chemo de lo taro. Ere no golèro ! Dyin lé tare in pinto, suvin nan foje ma no ri o lo vè, in vê l'o. Tournèvan kar o tsake ri. Faje mè de trovè bian chur, mo lo taro coulève moin.

Fouye tudzour plujure déyè de dou tré z'ure po tsorulo tuto lo taro. E o lo fye, demourève ma lo tôvèlo o faire. C'èt'o dyere lou tour, von le betya oye viro è piotuno. Coum'ékin, tuto lo taro ère bian tsorula. Pouyan la déya ; ère bian l'uro de latsa le betya po le prouo. Nôtré vatse oyon bian trovoillo è bian mérito d'ola in tsan po mindza. Nou demourève ma plu o étrema le dzu, lé dzoucle è lou fronto. Lo tsoruo, yèlo, oye bian le tin de demoura po lo taro djuko n'otro vè.



Calendrier des bergers

Nous avions des terres en pente ; certaines années, il fallait monter la terre : creuser une tranchée en bas, charger la terre à la pelle dans le tombereau, et aller la basculer à la cime de la terre. C'était une galère ! Dans les terres en pente, souvent nous ne faisons qu'un sillon à la fois, tournant la terre vers le haut. Nous retournions chercher à chaque sillon. Cela faisait davantage de travail bien sûr mais la terre glissait moins.

Il fallait toujours plusieurs "déliées" de deux ou trois heures pour labourer toute la terre. Et à la fin il ne restait que le "chaintre" à faire. C'est-à-dire le tour de la terre, là où le bétail avait marché et piétiné. Comme ça la terre tout entière était bien labourée, Nous pouvions aller délier les bêtes. C'était bien l'heure de les lâcher au pré. Nos vaches avaient bien travaillé et bien mérité d'aller au champ pour manger. Il ne nous restait plus qu'à ranger le joug, les courroies et les coussins. La charrue, elle, avait bien le temps de rester à la terre jusqu'à une autre fois.



Calendrier des bergers

## Olin faire lou bla

Ovec lé trufe, lo princhepalo recârdo ère le blou, c'éto dyère la sèglo po gnuri le mondu è le bétya. Fojan <sup>1</sup> ôche de frumin, d'erdzu tsa cou, et churetu de cheva po le tsovè è lé poule.

Echeblin pa non plu lou crouéza po ovè d'iôlu è de motu. Ekin se somève ô printin. Le crouéza ère in pou portuculiè po le somena, po le mère, è po l'ékour. N'in somenèvan tou le z'an in piyte quére. Le fouye pa manka kan t'ère mouè passé que s'évouère vit. Fouye ola bèlomin po faire le cutsu è po le rintra. Suvin tegnan no bâtche le lon dô tsar po pa léssou padre klou piyti grou que filèvon de portu.

Ma tournin o nôtron blou. Tsake sézu cuyan chîn ou sè cutsou de blou. Se fouye pa bita in retar po semena. Kan lo taro ère prêto, qu'ère tsorula, olèvan kar lo grato po ogrota. Dyin le tin ère in boué avec douè randzè de grôssé din in frèsse. Opré venai lo grato brisa, un far, qu'olève bian mi. Eke n'ère pa lon po ogrota avec le bétya.

Kô prumé trovè otsobo, mon père se bitève o seyuna, c'éto dyere o morka lou seyou ovan de djeta le grou. Por ékin, fouye déyemita lé tère de quatre ou chîn pa de lar, planta le lon de tsake tère, tou lou chîn ou sè mètre, no gropa de paille que se veyèze bian, po guida lo marche de kô que somenorie <sup>2</sup>.

Opré ékin mon père olève kar le sa de grou è gorgne lo semenère. Klo semenère ère in boué. Pleno, tegne in bitze. Ere olondza è épousève lo fôrmo dô côr vé le z'antse. Nan l'opurève chu lo antche gotche, che nan z'ère drétyé. Nan se l'ototsève ô couè avec no coure, nan l'oropève de lo mou gotche dovan o in rebôr, è nan somenève de lo mou drète.

Ô fouye colcula le grou nécessère po tsake tère. Churetu ékô que somenève deye bian regla son pa avec lo mou drète que djetève, po que le grou sèze égalomin répandyu portu. Fouye intyé être odré.

Kan tute lé tère èron somenè, olèvan kar lé vatse è lo grato po couvri le grou. Ere lo dorère fossu po faire lou bla. Opré, pouyan la déya le bétya. Ma fouye pa échebla de coure lé poule kokou dzour de tin, posse que grotèvon portu. Vetyo in bon trovè de fai, y oye ma plu opèta l'étyi è lé méssou.

<sup>1</sup> En patois, on "fait" du blé, des pommes de terre, de la salade... c'est-à-dire on sème, on plante.

<sup>2</sup> En patois le mot "semeur" n'existe pas (à ma connaissance !).



## Allons semer les blés

**A**vec les pommes de terre la principale récolte était le blé, c'est-à-dire le seigle pour nourrir les gens et le bétail. Nous faisons aussi du froment, parfois de l'orge, et surtout de l'avoine pour le cheval et les poules.

N'oublions pas non plus le colza pour avoir de l'huile et des tourteaux. Cela se semait au printemps. Le colza est un peu particulier à semer, à moissonner et à battre. Nous en semions tous les ans un petit morceau de terre. Il ne fallait pas le manquer quand il était mûr car il se répandait vite. Il fallait aller doucement pour faire le plongeon et pour le rentrer. Nous avions l'habitude de tenir une bâche le long du char, pour ne pas laisser perdre ces petits grains qui filaient de partout.

Mais revenons à notre blé. Chaque année nous récoltions cinq ou six plongeurs de seigle. Il ne fallait pas se mettre en retard pour semer. Quand la terre était prête, qu'elle était labourée, nous allions chercher la herse pour herser. Jadis elle était en bois avec deux rangées de grosses dents de frêne. Plus tard vint la herse brisée en fer, qui allait bien mieux. Ce n'était pas trop long pour herser avec le bétail.

Le premier travail achevé, mon père se mettait à tracer des sillons, c'est-à-dire à marquer chaque sillon avant de jeter le grain. Pour ça, il fallait délimiter les rangées de quatre ou cinq pas de large, planter le long de chaque rangée, tous les cinq ou six mètres, une grosse poignée de paille bien visible, pour guider la marche du semeur.

Après ça, mon père allait chercher le sac de grain et garnissait le semoir. Ce semoir était en bois. Plein, il contenait un double décalitre. Il était allongé et épousait la forme du corps vers les hanches. On l'appuyait sur la hanche gauche, si on était droitier. On se l'attachait au cou avec une courroie, on l'attrapait de la main gauche devant à un rebord, et on semait de la main droite.

Il fallait calculer le grain nécessaire à chaque rangée. Surtout le semeur devait bien régler son pas avec la main droite qui jetait, afin que le gain soit également répandu partout. Il fallait être assez adroit.

Quand toutes les rangées étaient semées, nous allions chercher les vaches et la herse pour couvrir le grain. C'était la dernière opération pour semer les blés. Ensuite, nous pouvions aller déteiler le bétail. Mais il ne fallait pas oublier de "courir" les poules pendant quelques jours, car elles grattaient partout. Voilà un bon travail de fait. Il n'y avait plus qu'à attendre l'été et les moissons.

## Olin ékour lo poilla

**K**an lou cutsou oyon pru demouru defô, lou foye rintra vé lo grandje è faire le dzorbié. Menèvan le brancar<sup>1</sup> contro le cutsu. Le plu grapillou y montève o lo chemo po duna lé dzarbe, l'otru foje lo tsora. Kan t'orivèvan ô fon dô cutsu, suvin foye coure lou ra que y oyon gnetso. Lou courian o couo de fourtche. Omossèvan le z'épiè cossè, léssèvan ma lou rotyun. Opré, rintre van le tsar ô le bétya dyin lo grandje po faire le dzorbié.

Ne z'otru ékouyan o bra. Y oye ma lé grossè mèsou que botion defô louro meille<sup>2</sup> o lo motcheno. Tché nou ékouyan tudzour in cutsu de boun'uro po ovè de z'éssemin<sup>3</sup>, c'éto dyere de grouo o somena. Le reste dô dzorbié otindri l'uvâr, kan lou dzour sorion cour è que nan z'orie mê le tin.

Ekouyan avec l'ékoussou. S'opèle koum ékin, ma ékou pa tu sou, fo bian dou bra pa étourpio po le moneuvra. L'ékoussou se compose de l'essô, le mantso de frésse ou d'ôlogné, bian échü, d'in métre chinkanto. Ô bou y o le nar de biö tourchu que vjre chu lo tété de l'essô. L'otro pièche é lo vordza : no bravo brantche de frésse dénoua de l'abru, de soissantto de lon. Le pïyte bou é toyo in pouo pla po rechöre lo tsopela ô no môrle é no tcheville. Klo tsopela é no bogueto d'ôlogné ou de frésse qu'oyé tsopouto è trovoillo bélomin dyin l'ègo, in fôrmo de "U". Intre lo tsopela è lo vordza, fojé possâ lo miano, no yerdje de ké qu'ototsâ ô nar de l'essô. Vetyo, ôro ô yè, pouyé la o vôtro dzourna.

E be don, olin ékour lo poilla. Gno vun que monte chu le dzorbié po djeta no trinteno de dzarbe chu le sj de grandje. L'otru le z'otère tété-tyu, veno d'in la l'otro de l'otru, le z'épiè in dedyin, tute insin.

E pé nou vetyo prètu po ékour. Le mj que vè é t'o trè. Dou d'un la, vun contro l'otru, in gôtché è in drétyé, po que se topèzon pa dechu. Le tréjémou é t'in fache. Yo vun que démâre : pan, pan, pan... è vou vetyo portye. Tou trè tapon o mémou indrè, le grouo djikle. Dou ovanson, l'otru retyolu ; orivo ô bou, tsandson de sens sin vira è fan n'otra tour. S'orèton po vira lé dzarbe ô l'essô. Tôrnon faire le mémou monèdzu chu lé dzarbe. Klo prumère fossu s'opèle porbatre.

Opré, fo leva lé dzarbe drète le lon dô dzorbié è de lo fenère, duna in couo de ratè po écovorta le grouo è omossâ le z'épiè cossè. E pé fo étindre lo poilla, déya lé dzarbe dô lo gotsu, bian le z'écovorta ô le ratè. Opré, fo déya le couto drè que soru chu l'otru o lou dou prumé possadzu. Fo pa échebla lo yano : c'éto dyere le poke de yan ovac tute le z'épiè bian gronè.

<sup>1</sup> Le brancard : char à quatre roues, avec ridelles pour les gros charrois ; le "brancard" français se dit plutôt l'*imbolar*.

<sup>2</sup> Un tas de gerbes à battre dehors, c'est une meule : *lo meille* ; *le cluyé* : le tas de bottes après le battage ; il est souvent dehors. Les gerbes rentrées dans la grange, c'est le gerbier, *le dzorbié*.

<sup>3</sup> L'*éssemin* c'est la semence en grain ; l'*ossemin* c'est le petit porc gardé pour la reproduction.

## Allons battre les gerbes

Quand les plongeurs étaient assez restés dehors, il fallait les rentrer à la grange et faire le gerbier. Nous menions le "brancard" près du plongeur. Le plus agile montait à la cime pour donner les gerbes. L'autre faisait le chargement. Quand nous arrivions au fond du plongeur, il fallait chasser les rats qui y avaient niché. Nous les "courions" à coups de fourche. Nous ramassions les épis cassés, nous laissions les déchets des rats. Puis nous rentrions le char avec les bêtes dans la grange pour faire le gerbier.

Nous autres, nous battions à bras. Il n'y avait que les grosses maisons qui battaient dehors leur meule à la machine. Chez nous, nous battions toujours un plongeur de bonne heure pour avoir de la semence. Le reste du gerbier attendait l'hiver, les jours courts, quand nous aurions plus de temps.

Nous battions avec le fléau. Il s'appelle "bat tout seul" ; mais il ne bat pas tout seul, il faut bien deux bras pas estropiés pour le manœuvrer. Le fléau se compose d'un manche de frêne ou de noisetier bien sec, d'un mètre cinquante. Au bout il y a le nerf de bœuf tordu qui tourne sur la tête du manche, l'autre pièce c'est la verge, une jolie branche de frêne dénouée de l'arbre, de 60 cm de long. Le petit bout est un peu taillé à plat pour recevoir le "bonnet" avec un anneau et une cheville. Ce bonnet est une baguette de noisetier ou de frêne que vous avez taillée et travaillée lentement dans l'eau en forme de "U". Entre ce bonnet et la verge vous faites passer le lien, une bande de cuir que vous attachez au nerf du manche. Voilà, maintenant ça y est. Vous pouvez aller à votre journée.

Eh bien donc, allons battre la "paillée". L'un monte sur le gerbier pour jeter une trentaine de gerbes sur l'aire de la grange. L'autre les range tête-bêche, une d'un côté, l'autre de l'autre, les épis à l'intérieur, toutes ensemble.

Et puis nous voilà prêts à battre. Ce qui va le mieux c'est à trois. Deux d'un côté, l'un à côté de l'autre, un gaucher et un droitier, pour qu'ils ne se tapent pas dessus. Le troisième est en face. Il y en a un qui démarre : pan, pan, pan... et vous voilà partis. Tous les trois tapent au même endroit, le grain gicle. Deux avancent, l'autre recule. Arrivés au bout, ils changent de sens sans se retourner et font un autre tour. Ils s'arrêtent pour retourner les gerbes avec le manche du fléau. Ils refont le même manège sur les gerbes. Cette première opération s'appelle "par-battre".

Ensuite, il faut lever les gerbes debout le long du gerbier et de la fenièrre, donner un coup de râteau pour écarter le grain et ramasser les épis cassés. Ensuite il faut étendre la paille, délier les gerbes du côté gauche, bien les écarter avec le râteau. Puis il faut délier l'autre côté qui se trouvera au-dessus lors des deux premiers passages. N'oublions pas le paquet de liens avec tous les épis pleins de grain.

Kan lo poilla é t'étindyuò le z'ékoussuyé orapon loure utye e tònnon topa : pan, pan, pan... Passon belomin, douë vè ola è retour. Opré ékin viron lo poilla. E t'in couò de mouò o prindre : sora lo paille intre l'essò, le bra è lo vordza, latza lo vordza d'un couò o l'invar, è lo paille tombe von fo. Tsa kouò vou manka, lo fo orandza ô l'essò. Kan t'oyé viro d'un la, pregné éklo de dessu, lo vira po que se truvèze dechu ke to vè.

E pè tourna passa chu vôtro poya ola è retour, douë vè. O de kö mouman vôtré dzarbe son bian ékouyüë. Demouore ma o leva lo paille. Couminsa d'un la, omossa lo paille su le bra in lo secouyan po dji léssa de grouò. Kan n'oyé pru, tossa vôtro brossa è lo pôsa po faire in clè. Tourché douë gropè de paille, fojé dou yan, vun vé le tyu dö clè, l'otru dovan. Etye, ya pa o lo coumando, ma ô figou<sup>1</sup> in possan le nu do yan dessu. Boya in couò de figou o lo pointye po faire sôtre lou grouò qu'orion pouyu demoura, è leva lou clè chu lo fenère che foje pa in cluyé defô.

In'ubar couparin le clè in dou ô no vieille daille. Lo pointye soro mélandzo ô fe de lo mécla, le tyu sorviro o étorgni le bétya.

Manque ma plu possa le ratè po omossa le z'époyurdjé, céto dyere lé paille è le z'épiè cossè. Y foutyé kokou couò d'ékoussou, n'in fojé in yossu avec in yan, è le djeta chu lo fenère po lo mécla. In couò de ratè chu le si de grandje po rossa le grouò, è oyé otsobò vôtro prumère poilla. Vou z'o fouyu trè kar d'uro o pe prè, beyo in pouo mè.



Calendrier des bergers

<sup>1</sup> Le fichon : baguette pointue d'un bout de 30 cm de longueur.

Quand la paillée est étendue les batteurs attrapent leur outil et recommencent à taper : pan, pan, pan... Ils passent lentement, deux fois aller et retour. Puis ils retournent la paillée. C'est un coup de main à prendre : serrer la paille entre le manche, le bras et la verge, lâcher la verge d'un coup, à l'envers, et la paille tombe où il faut. Parfois vous vous manquez, il faut l'arranger avec le manche. Quand vous avez tourné d'un côté, vous prenez la paille de dessous, vous la tournez pour qu'elle se trouve au-dessus cette fois.

Et puis vous repassez sur votre paille, aller et retour, deux fois. A ce moment vos gerbes sont bien battues. Il ne reste qu'à lever la paille. Vous commencez d'un côté, vous ramassez la paille sous le bras en la secouant pour ne pas laisser de grain. Quand vous en avez assez, vous tassez votre brassée et vous la posez à terre pour faire une botte. Vous tordez deux poignées de paille, vous faites deux liens, un vers le bas de la botte, l'autre devant. Là vous ne liez pas "à la commande", mais avec le "fichon" en passant le nœud du lien en dessous. Vous donnez un coup de "fichon 1" à la pointe pour chasser le grain qui aurait pu y rester, vous levez les bottes sur la fenièrre, sauf si vous faites le tas de paille dehors.

En hiver nous couperons la botte en deux, avec une vieille faux. La pointe sera mélangée au foin de la ration, le gros bout servira à la litière du bétail.

Il ne reste plus qu'à passer le râteau pour ramasser les pailles et les épis cassés. Vous leur donnez quelques coups de fléau, vous en faites un paquet avec un lien, et vous le jetez sur la fenièrre pour les rations. Un coup de râteau sur l'aire pour pousser le grain au bord, et vous avez achevé de battre votre première "paillée". Il vous a fallu trois quarts d'heure à peu près, peut-être un peu plus.



Calendrier des bergers

## Le vintô

**K**an nan z'oye ékouyu kokou dzour, ou que nan vouye se bita o faire otro veyā : tyua lo Kaille, coupa de boué, fouye vinta nôtro recôrdô. Por ékin oyan besoin dô vintô, klo grôssô veyā que m'oye tudzour intrigo kan t'êro ma pitye. Fo dyere que vintèvan le plu suvin de blouo, c'êto dyere lo seglo, tsa couo de frumin, de cheva ou d'êrdzu. Fojan ôche in pitye cutsu de crouéza. Ere vîtu ékouyu, è le vintèvan o prefye, chu no bâtche po nin dji padre. Ovan de couminsā rossèvan le grouo, n'in fojan in ta que sêze éjo o omossa ô le bitze (le cortu <sup>1</sup>, che vouyé). Tsa mouman pregnan lo palo in boué po refaire le ta. Boleyèvan bian coumo fo, ô le bolé qu'oyan fai ô lou bolio dô poyi. E pé olèvan kar le vintô.

Eke n'ère no grande motcheno in bouè, monta chu quatre pié. Le dovan, avec so touolo, ère tu rion po léssa vira le z'ale qu'invouyorian l'ér. Dechu y oye no kèche po rechôre le grouo, avec in guitze que n'an bodève o fantejo, e que nan blukève ô d'in pitye figou d'ôlogné. Doré, vegne lo grille o grossé maile que droyève de gotche o drêtye. Dô tin que lo grouo y tombève dechu, l'ér que sourtye dô vintô le triève in fozan fila doré lo pouso è lo bolufo. Lé père, lé soleporiè in pouo pesante tombèvon po lo grille su le vintô. Le grouo vintô devolvève chu no londje grille plu fino è vegne tomba dovan le vintô.

Fouye être dou po vinta. Pregnan in mové tsope è in moutzô ôtour dô couè po nou porā de lo pouso. Vun vorsève le bitze de grouo dyin lo kèche è le foje possā o mejuro po le guitze. L'otru virève le bigouo que foje tu motsa : le z'ale dyin le vintô è le mékognesmou po secouère lo grille de doré. Fouye bian faire possā le grouo è vira le bigouo sin trouo se retyôla po pa se faire boufa po le na, è rechôre lo bolufo dyin le ju. Klo bolufo ère lou detzè dô grouo avec lo pouso.

Tsa mouman ne z'orètèvan po nou moutsā ; nan n'oye in plin na. E pè ékin ne z'èssouryève. Nan n'in profitève po dégodza le grouo vintô, le rossa in pouo dovan le vintô ô lo palo, po que s'ékovortèze pa trouo. Kan t'oyan tsobo de vinta, y oye ma o omassa le grouo. Z'ô fojan avec le bitze, k'an t'ère rampli le guérèvan ôle mantsu de lo palo, è le vouédèvan dyin no bouodge. Oyan de bouodge de quatre bitzè no vè plene. Lé roulèvan ô le dyablu o n'indrè in pouo o l'obri de lou ra, vonte que le tsa pouguèze possā. Ere lo recôrdô de lo sézu.

Demourève ma o ninteya lé grille è o étrema le vintô po notre vè. Po tsoba, omossèvan dyin in pailla lou detzè su le vintô : lou pîtyi grouo, lé grane, mè que d'uno, ékin omusorye lé poule. Ocrutzèvan lo bolufo, ô no ponère, lo sourtyan defô contro le moula, è ninteyèvan bian le si de grandje, po que sêze proprou po battre notre vè.

<sup>1</sup> Le cortu ou le bitze désignent le même objet en bois, contenant 20 litres de grain pouvant être semé sur 1 000 m<sup>2</sup> (une cartonnée) ; le correspondant en métal pour le vin est *lo mejuro*, la mesure.

## Le vannoir

Quand nous avons battu pendant quelques jours, ou quand on voulait se mettre à faire autre chose : tuer la truie, couper du bois, il fallait vanner notre récolte. Pour ça nous avions besoin du vannoir, cette grosse chose qui m'avait toujours intrigué quand j'étais petit. Il faut dire que nous "ventions" le plus souvent du blé, c'est-à-dire du seigle, parfois du froment, de l'avoine ou de l'orge. Nous faisons aussi un petit plongeon de colza. Il était vite battu, et nous le vannions avec profit sur une bâche pour ne point en perdre. Avant de commencer, nous rassemblions le grain, nous en faisons un tas qui soit facile à ramasser avec le double décalitre (le carton si vous voulez). Parfois nous prenions la pelle en bois pour refaire le tas. Nous balayions bien comme il faut, avec le balai que nous avons confectionné grâce aux genêts du pays. Et puis, nous allions chercher le vannoir.

C'était une grande machine en bois, montée sur quatre pieds. Le devant, avec sa tôle, était tout rond pour laisser tourner les ailes qui enverraient l'air. Au-dessus il y avait une caisse pour recevoir le grain, avec un guichet qu'on ouvrait à volonté, et qu'on bloquait avec un petit "fichon" (cheville) de noisetier. Derrière, venait la grille à grosses mailles qui balançait de gauche à droite. Pendant que le grain y tombait dessus, l'air qui sortait du vannoir le triait en faisant sortir derrière la poussière et les déchets. Les pierres, les saletés un peu lourdes tombaient à travers la grille sous le vannoir. Le grain nettoyé descendait sur une longue grille plus fine et venait tomber devant le vannoir.

Il fallait être deux pour "vanter". Nous prenions un mauvais chapeau et un mouchoir autour du cou pour nous protéger de la poussière. L'un de nous versait la mesure de grain dans la caisse et le faisait passer à mesure par le guichet. L'autre tournait la manivelle qui actionnait tout : les ailes dans le vannoir et le mécanisme pour secouer la grille de derrière. Il fallait bien faire passer le grain et tourner la manivelle sans trop se reculer, pour éviter de se faire souffler dans le nez et de recevoir les détritiques dans les yeux. Cette "bolufo" c'était le déchet du grain avec la poussière.

Parfois nous nous arrêtons pour nous moucher : nous en avons un plein nez. Et puis cela nous assourdissait. Nous en profitions pour dégager le grain, l'entasser un peu devant le vannoir avec la pelle pour qu'il ne s'écarte pas trop. Quand nous avons fini de "vanter", il n'y avait qu'à ramasser le grain. Nous le faisons avec le double décalitre : quand il était plein nous l'égalisons avec le manche de la pelle et le vidions dans un sac. Nous avons des sacs de quatre doubles, une fois pleins. Nous les roulions avec le diable à un endroit un peu à l'abri des rats, là où le chat pourrait passer. C'était la récolte de l'année.

Il ne restait qu'à nettoyer les grilles et à ranger le vannoir pour une autre fois. Pour terminer nous ramassions dans un "paillat" les déchets sous le vannoir : les petits grains, les graines, et autres choses. Ça amuserait les poules. Nous entassions les détritiques avec une corbeille, nous les sortions dehors contre un talus. Et nous nettoyions bien l'aire de la grange afin qu'elle soit propre pour battre une autre fois.

## Tché le mônié

**P**lujuré vè por an fouye la tsandsa, c'éto dyere mena de blouo ô moule è, in étsandsu, odyure de foreno po faire nôtron pan. Olèvan vé le Gouo, ou vé lo Gouto, plu ba que Sulémi. Y oye bian sè kilômètre de vé tché nou. Tsa kouo olèvan intyé plu loin, doré vé la Tsopèlo. Fouye kaje tu t'in dzour avec le betya qur foje guère mê de trè kilômètre o l'uro.

Couminsèvan po ya lé vatse, tsordza lé bouodze de blouo dyin le tomborè, avec in porsu de fe po le bétya. E pé filèvan. In orivan vé le moule, y oye suvin d'otrou poyesan qu'èron vegnu tsandza. Fouye opéta in se coutordzan, dô tin que le bétya mindzève. Kan nôtron tour orivève, détsordzèvan lé bouodze. Le mônié lé pesève è ovisève le grouo in y possan lo mouo dedyin po vère ch'ère bian échu. Tan de kilo de blouo rindyon tan de kilo de foreno. Le mônié se poyève in gordan de blouo. Nou dunève lo foreno que nou revegne, lo tsordzèvan dyin le tomborè avec lo bouodze de reprin que correspondye o nôtron tsardsomin. Le reprin ère ce que demourève no vè que le grouo ère mouyu è qu'oyon trio lo bouno foreno. Ko reprin sorvye o faire lou bière de lou coyou è de lé vatse.

Tou le z'an fojan de crouéza ; lou menèvan sora vé n'otru moule faj por ékin. Le mônié se poyève chu lo sora, nou vorsève l'iôlu dyin lo cantyeno è nou dunève in motu, ce que demourève de l'opérochon. Kö motu sorye débreyo dyin le bière de lé vatse. Lou foje ovè de lè.

Kan t'oyan tsobo lo sora de lou crouéza ou l'étsandzu dö blouo, obiôrevan lé vatse, tournèvan otyola po nou rindre. Fouye pa échebla d'otseta in sotzu de bouno foreno de frumin, che n'in fejan plu. Lé fene l'omèvon bian po faire kokou gatô. Ch'y sondzèvan plu nou fojan moruna.

Demourève ma o nou rindre. Fouye be dou, trè z'ure. Ekin montève, le tomborè ère tsordzo. Orivèvan kan pouyan. Le bétya è l'ouomou èron recreyu. Detsordzèvan le tomborè, latsèvan lé vatsu in tsan, è mindzèvan no bouno par. L'oyan bian mérito, nan z'oye koke pouo lo coura basso.

Tou lou mônié èron chu in ri ; le moule mortsève o l'èguo o de kö mouman, avec lo grando rouo in boué. Oyan in vije, Jules, qu'oye in pitye moule po le bétya. Vegne kar le blouo è lo cheva è se poyève se mè chu lo mordsandye. Kan t'oye tsobo de le mödre odyuje lo môtô : le mélandzu po faire le bière dö bétya.

Oro lou mônié an soro, lé rouè in boué an purye, lou moulè fran dyesporèchu. Nan vè kar son pan o lo boulondzorio sin se duta dö trovè qu'ékin boyève dyin le tin. Cepindin, nin demouoro bian de reste chu lou ri intre Dyumère à Sin Morseille <sup>1</sup>.

1 Voir Mireille Busseuil, "La vallée des moulins", supplément à *Village de Forez* n° 77-78



## Chez le meunier

Plusieurs fois par an il fallait aller "changer", c'est-à-dire apporter du seigle au moulin et, en échange, ramener de la farine pour faire notre pain. Nous allions au Got ou à la Goutte, plus bas que Soleymieux. Il y avait bien six kilomètres de chez nous. Parfois, nous allions encore plus loin, derrière la Chapelle-en-Lafaye. Il fallait presque tout un jour avec le bétail qui ne faisait guère plus de trois kilomètres à l'heure.

Nous commençons par lier les vaches, charger les "boges" de blé dans le tombereau, avec une ration de foin pour le bétail. Et nous partions. En arrivant au moulin, il y avait souvent d'autres paysans venus "changer". Il fallait attendre en bavardant, pendant que les bêtes mangeaient. Quand notre tour arrivait, nous déchargions les "boges". Le meunier les pesait et regardait le grain en y passant la main dedans pour voir s'il était bien sec. Tant de kilos de blé rendaient tant de kilos de farine. Le meunier se payait en gardant du blé. Il nous donnait la farine qui nous revenait, nous la chargions dans le tombereau avec la *boge* de "reprin" qui correspondait à notre chargement. Le *reprin* c'est ce qui restait une fois que le grain avait été moulu et qu'on avait trié la bonne farine. Ce *reprin* servait à faire la pâtée des cochons et des vaches.

Tous les ans nous semions du colza ; nous le menions presser vers un autre moulin spécial par ça. Le meunier se payait sur la "pressée". Il nous versait l'huile dans la cantine et nous donnait un tourteau, ce qui restait de l'opération. Ce tourteau serait délayé dans le breuvage des vaches. Ca leur faisait avoir du lait.

Quand nous avons achevé la pressée du colza ou l'échange du blé nous abreuvions les vaches, les attelions de nouveau pour rentrer. Il ne fallait pas oublier d'acheter un petit sac de bonne farine de froment, si nous n'en semions pas. Les femmes l'aimaient bien pour faire quelques gâteaux. Si nous n'y pensions plus, nous nous faisons disputer.

Il ne nous restait qu'à rentrer. Il nous fallait bien deux ou trois heures. Ca montait, le tombereau était chargé. Nous arrivions quand nous pouvions. Le bétail et l'homme étaient fatigués. Nous dételions le tombereau, nous lâchions les vaches en champ, et nous mangions une bonne portion. Nous l'avions bien méritée. Nous avons l'estomac quelque peu dans les talons.

Tous les meuniers étaient installés sur un ruisseau. Le moulin marchait à l'eau à ce moment, avec la grande roue en bois. Nous avons un voisin, Jules, qui possédait un petit moulin pour le bétail. Il venait chercher le blé et l'avoine, il se payait lui aussi sur la marchandise. Quand il avait fini de moudre, il amenait la "motte" : le mélange pour mettre dans la pâtée des animaux.

Maintenant les meuniers ont fermé, les roues en bois ont pourri, les moulins ont complètement disparu. On va chercher son pain à la boulangerie sans se douter du travail que cela donnait jadis. Cependant on trouve beaucoup de leurs restes sur les ruisseaux entre Gumières et Saint-Marcellin <sup>1</sup>.

## Faire le pan

**T**ute lé mēzou dô poyi oyon in four de kô tin. O dépossève doré le batyemin, avec son couvêr de tyôlé rionde, que fouye bian intretegni. De l'otru la, dunève chu le fournié, no pièche von se foje lo véssèlo, le biôre dô betya, avec lo tsôdère de lé trufe, le coufin dô fuo su lo tcheminèye è le crumê. Ere impourtan le four ; por me ère ôche in mistère : kô sa ce que se possève doré klo pityeto pôrto ?

Ere mo gran mère que foje le pan, tou lou quînze dzour. Eran set, fouye set pan de chin ou sê kilo. Y oye douë z'opérochon o faire. Savou plu po lo tyuno couminsève. Ma kô dzour lo fouye pa la imborossa.

Yoye le trovè de lo pâto o faire è o pétrî. O couminsève po mejura so foreno, po odyure l'ègo è lo sa. M'invouyève kar le bol de levan tché le vije qu'oye couyu le doré. E pê s'oropève o mélandza tu t'ékin, o y'édz édzormiôda le levan, è o zô pétrî. Tyun trovè ! Y fouye de tin è y pregne no bouno choua !

Léssève bian leva lo pâte le tin nécessère. Sourtye no gropa de levan po le vije. Olève kar lou set poya, lou gorgne de pâto è lou lessève tsoba de leva chu lo mê<sup>1</sup>.

Dô tin le four tsôfève. Mo gran mère l'oye oyumo de boun'uro avec de fogou de garne. Kan t'ère bian'obrande, y possève de z'étèle de fo tan que n'in fouye. Soye kan le four sorye o poin, in ovisan vîtu de ta z'in tin lo vôte de brique, djuko que sêze de no talo coulou.

Kan le four è lo pâto èron o poin, bodève lo porto po sôtre lé brase è le z'eflour, in se méfian. Lè bitève dyin le coufin, pregne l'ékouba : kl'espéjo de gran bolé mantsô, po ninteya le four.

Oropève lo grando palo è pregne in poya, y l'oboutsève dechu, foje de rêsse ô d'in coutè chu lo pâto è l'invouyève ô fon dô four. Fouye pa faire tutsa lou pan, è se dégonâ po pa léssa fila lo tsolou dô four.

Ovan de sora y bitève no pompo, in pan po lou petyj ; tsâ couo no tourto ou in pâtyé de poume, sin échebla in bon pla de trufe ô four que régolorion tu le mondu. E pé sorève lo pôrto ovan d'étrema lou poya dyin in couin.

Ekin chîntyte bou l'ôdur dô pan opré couère. Yoye mo plu opéta Le tin que fouye. Me ropèlu plu kan ; mo gran mère, yèlo, z'ô soye. Ovan lo fye sourtye ce qu'ère plu vîtu couë. E kan vegne le mouman, bodève tan pouo lo pôrto po ovisa è chintyena. O soye vîtu che le pan ère couë ou pa.

<sup>1</sup> Lo mê, lo patère désignent le même meuble : la huche à pain, la maie.

## Faire le pain

Toutes les maisons du pays avaient un four, en ce temps-là. Il dépassait derrière le bâtiment, avec son toit couvert de tuiles rondes, qu'il fallait bien entretenir. De l'autre côté il donnait sur le fournil : une pièce où se faisaient la vaisselle, la pâtée pour le bétail, avec la chaudière à cuire les pommes de terre, l'âtre sous la cheminée et la crémaillère. C'était important le four ; pour moi c'était aussi un mystère : qui sait ce qui se passait derrière cette petite porte ?

C'était ma grand-mère qui faisait le pain, tous les 15 jours. Nous étions sept, il fallait sept pains de 5 à 6 kg. Il y avait deux opérations à faire. Je ne sais plus par laquelle elle commençait. Mais ce jour-là, il ne fallait pas aller l'embarrasser.

Il y avait le travail de la pâte à faire et à pétrir. Elle commençait par mesurer sa farine, par amener l'eau et le sel. Elle m'envoyait chercher le bol de levain chez le voisin qui avait cuit son pain le dernier. Et puis elle se mettait à mélanger tout ça, à y délayer le levain et à y pétrir. Quel travail ! Il lui fallait du temps et elle y prenait une bonne sueé.

Elle laissait bien lever la pâte le temps nécessaire. Elle sortait une poignée de levain pour le voisin. Elle allait chercher les sept corbeilles, les garnissait de pâte et les laissait finir de lever sur la maie <sup>1</sup>.

Pendant ce temps le four chauffait. Ma grand-mère l'avait allumé de bonne heure avec des fagots de résineux. Quand il avait bien pris, elle y passait des bûches de fayard tant qu'il en fallait. Elle savait quand le four serait à point en regardant vite de temps en temps la voûte de brique, jusqu'à ce qu'elle soit de telle couleur.

Quand le four et la pâte étaient à point, elle ouvrait la porte pour sortir les braises et les cendres, en faisant attention. Elle les mettait dans l'âtre ; prenait cette sorte de grand balai à manche, pour nettoyer le four.

Elle saisissait la grande pelle, prenait une corbeille, la renversait dessus, et faisait des traits avec un couteau, sur la pâte. Puis elle l'envoyait au fond du four. Il ne fallait pas faire toucher les pains, et se dépêcher pour ne pas laisser partir la chaleur du four.

Avant de fermer elle y mettait une miche, un pain pour les enfants, parfois une tarte ou un pâté de pommes, sans oublier un bon plat de pommes de terre au four qui régalerait tout le monde. Et puis elle fermait la porte avant de ranger les corbeilles dans un coin.

Ca sentait bon l'odeur du pain en train de cuire. Il n'y avait plus qu'à attendre le temps nécessaire. Je ne me souviens plus combien. Ma grand-mère, elle, le savait. Avant la fin, elle sortait ce qui était plus vite cuit. Et quand arrivait le moment, elle ouvrait un peu la porte pour regarder et sentir. Elle savait vite si le pain était cuit ou pas.

No vè lo fourna couèteye, y oye ma o lo défourna. Tournève oropa lo grando palo, olève kar tsake pan vun opré l'otru. L'odyuje belomin è le déleyève d'in couo sec chu le couvér de lo mê.

Klou pan crokèvon, tsôfévon, chintyon bou. Ere plu fôr que me : ch'éro dyin sé trouss, me dyeje ma : sôr me dô pa !

Opré fouye léssò éfreji le four. N'oye po lontan, tsa kouo djuk'ô lindemouo. O la fye y oye ma plu otsoba de le ninteya po notre vè.

Lou pan éfrejon bèlomin. Kan t'ayon tsovo mo gran mère le z'otérève dyin lo mê, in londzou, vun contro l'otru. Ocossève bian lo patère, in se méfian de dji lessa de ficle, o çoso de lou ra. Erusomin lou tsa èron tudzour étye o ruéta.

Lou set pan nou fojon douè semane. Le z'olèvan kar vun opré l'otru. Lou prumé dzour èron bou, crokèvon, chintyon bou. Vé lo fye de lo segondo semana ère pa lo mémo. Oyon dyurche è croutolevo. Ô prîntin couminsèvon de muji. Lou doré croutou èron po le tche ; tsa kouo foje in pouo lo grimache po lou cotsa.

Fuquè coum'ékin djuk'in dye je nò sin trinto, o pe prè. Mo gran mère vegne veille, obandunè lo patère è le four. Dulpè yevrèran nôtro foreno ô boulandjé que possève è qu'odyuje le pan tu fai è tu fre. E pè tu bèlomin le four s'é dédzatye, lé brique de lo vöto an ébouyo, son couvér s'ét'écoso. Ôro y demouore ma plu lo plache de lo porte, boutsa ô de brique. Vetyo lo tristo fye de nôtron four.



Calendrier des bergers

Une fois la fournée cuite, il ne restait qu'à la sortir du four. Elle reprenait la grande pelle, allait chercher chaque pain l'un après l'autre. Elle l'amenait doucement et le délestait d'un coup sec sur le couvercle de la huche.

Ces pains craquaient, chauffaient, sentaient bon. C'était plus fort que moi : si je me trouvais dans ses jupes, elle me disait : "Sors-toi de là !"

Ensuite il fallait laisser le four se refroidir. Il en avait pour longtemps, parfois jusqu'au lendemain. A la fin, il ne restait qu'à le nettoyer pour une autre fois.

Les pains refroidissaient lentement. Quand c'était fini, ma grand-mère les rangeait dans la huche, en longueur, l'un contre l'autre. Elle fermait bien la maie, en se méfiant de ne pas laisser d'intervalle, à cause des rats. Heureusement les chats étaient toujours là à tourner.

Les sept pains nous duraient deux semaines. Nous allions les chercher l'un après l'autre. Les premiers jours ils étaient bons, ils craquaient, sentaient bon. Mais à fin de la deuxième semaine c'était autre chose. Ils avaient durci, la croûte s'était soulevée. Au printemps, ils commençaient de moisir. Les derniers croûtons étaient pour le chien ; parfois il faisait un peu la grimace pour les croquer.

Ce fut comme ça jusqu'en 1930, à peu près. Ma grand-mère prenait de l'âge, elle abandonna la maie et le four. Depuis nous livrâmes notre farine au boulanger qui passait et qui amenait le pain tout fait et tout frais. Et puis... tout doucement le four s'est désagrégé, les briques de la voûte se sont effondrées, le toit s'est écrasé. Maintenant il ne reste plus que l'emplacement de la porte, bouché avec des briques. Voilà la triste fin de notre four.



## Le trovè de lo vigne

**D**e kö tīn lou poyesan de lo montagne oyon tou in moussé de vigne, intre Monsē et Sin Rumō, ôtour de Sin Dzôrdzu. In fozan ékin, lou viji de din nō èron intyé viji din ba vé lé vigne.

Lo nôtro se trovève vé lé Pérère, in fache de Sin Dzôrdzu. Deye faire o pe pré no cortuna è dyemi. Ma ère o duze kilomètre de vé tche nou. Kan t'oyan in tsovè ère éjo ola lo trovoilla ô le choroban. Opré milo no cin trento chin, y oye ma plu lé la o piè, in prenan le car de Sin Dzouan, qu'olève vé lo Vilo ou vé Sin Rumō, ch'ocourdève.

Tyun trovè klo vigne !... Tu le lon de lo sézu... Le grô trovè se foje o lo piôtche plato, tsa kouo o lo piôcheuse avec le tsovè.

De sézou que y'o, lé y'oyan dyu meno de fournemouth. In possan l'ubar le fouye combla. Ô prīntin olévan poua, c'éto dyere toya lo vigne. "taillo tō, taillo tar, re ne vo lo taille de mar", dyejon le z'anchan. Opré, lo fouye décrusa, lo piôtsa, lo ya, l'épointa djuk'ô mē de juillè. Y oye ôche lé molodyi : lo fluruso ou l'oïdium, le mildiou ; olôr fouye pa être in retar po chupra, sulfota, tsa couo plujurè vè. Por ozar ô mē d'ô lo tutsévan plu. Yoye ma ola vère ch'ékin mouéréve bian, che y ôrye no bouno vindēmo. Lé sézou que lo vigne dzolève, ou que gréléve, y léssève pa grô ca.

Contorè lé vindēme notre vè, posse que y o bian o dyere etye duchu. Vou vo explica ôro coum ékin se possève oprè, kan lo tsardje plēno ère rindyuo su lo tsopi, le sē de lé vindēme.

Porlin d'obôr dô sojn que mon père pregne po sou tunio è son vin. Kan t'in tunè ère vouèdu, le rīncève bian coumo fo, tsa couo le roulève avec no tsēno dedyin po dégrominta lou dépô. No vè le tunè bian échū, avec le boutsu è le guillu infonso, le chuprève avec no bogueto de chupru. L'oyumève, l'infonsève dedyin in lo soran ô de n'oran po lo bondo. Ekin tyuève ce que y oye dyin le tunè.

Fouye veyā ôche o ce que lou tunio s'édroyèzon pa. De taz'in tīn lou fouye étyua coumo lo tsardje.

Kan le vin ère fran figne de faire dyin lo tsardje, le tyerèvan ô lo fontèno de cuivre, dyin lo mejuro 'de far que foje vin yitre. Vouedèvan lé mejure dyin le tunè : n'oye de nō sampouoto, de nō pièche, ou d'in dyemē mu, c'éto dyere de san, dou sin ou quatre sin yitre. Vorsèvan le vin bian déyecatomin avec l'amboussō. Kan le tunè ère ple, le topèvan ô d'un mortê po bian léssa intra le vin, è bitèvan ma lo bondo le lindemouo.

<sup>1</sup> La "mesure" en fer pour le vin correspond au "bichet" en bois, double décalitre aussi, pour le grain.

## Le travail de la vigne

En ce temps-là, les paysans de la montagne avaient tous un morceau de vigne, entre Montsupt et Saint-Romain, autour de Saint-Georges. Aussi, les voisins d'en haut étaient encore voisins en bas, aux vignes.

La nôtre se trouvait aux Perrières, en face de Saint-Georges. Elle devait mesurer à peu près une métérée et demie. Mais elle se trouvait à 12 kilomètres de chez nous. Quand nous avions un cheval, c'était facile à aller la travailler avec le char à banc. Après 1935, il n'y avait plus qu'à y aller à pied, en prenant le car de Saint-Jean qui allait à Montbrison ou à Saint-Romain, s'il accordait.

Quel travail cette vigne !... Tout le long de l'année... Le gros travail se faisait à la pioche, parfois à la piocheuse avec le cheval.

Certaines années, nous lui avons mené du fumier. En passant l'hiver il fallait l'enterrer. Au printemps nous allions tailler la vigne. "Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars", disaient les anciens. Ensuite, il fallait la décaisser, la piocher, la lier, l'épointer, jusqu'au mois de juillet. Il y avait aussi les maladies : la "fleureuse" ou oïdium, le mildiou ; alors il ne fallait pas être en retard pour soufrer, sulfater, parfois plusieurs fois. Cependant au mois d'août, nous ne la touchions plus. Il n'y avait qu'à aller voir si ça mûrissait bien, s'il y avait une bonne vendange. Les années où la vigne gelait, ou s'il grêlait, ça ne laissait pas grand-chose.

Je vous raconterai les vendanges une autre fois, parce qu'il y a beaucoup à dire là-dessus. Je vais vous expliquer maintenant ce qui se passait après, lorsque la charge pleine était rendue sous le hangar, le soir des vendanges.

Parlons d'abord du soin que mon père prenait pour ses tonneaux et son vin. Quand un tonneau était vide, il le rinçait bien comme il faut, parfois il le roulait avec une chaîne à l'intérieur pour arracher les dépôts. Une fois le tonneau bien sec, avec le bouchon et le fausset enfoncés, il le souffrait avec une baguette de soufre. Il l'allumait, l'enfonçait dedans en le serrant avec un fil de fer par la bonde. Ça tuait tout ce qu'il y avait dans le tonneau.

Il fallait veiller aussi à ce que les tonneaux ne se défassent pas. De temps en temps, il fallait les humidifier comme la charge.

Quand le vin était tout à fait fini de faire dans la charge, nous le tirions avec la fontaine de cuivre, dans la mesure en fer <sup>1</sup> qui contenait 20 litres. Nous vidions les mesures dans le tonneau : il y en avait d'une *cempote*, d'une pièce et demi-muid. C'est-à-dire, de cent, deux cents et quatre cents litres. Nous versions le vin bien délicatement avec l'entonnoir. Quand le tonneau était plein nous le tapions avec un marteau pour bien laisser entrer le vin, et nous ne mettions la bonde que le lendemain.

No vè le vīn tyero, vouédèvan lo tsardje dyin le benu <sup>1</sup>, in lo pintsan. Vorsèvan klou benou dyin lo beno po ola pressuéra. Ekin dyurève in bon mouman. Le vīn que sourtye ère pa le meyure : oye d'èpè. N'in gorgnan kaje in tunè. Le dzenu, ce que demourève de lo sora ère vouèdo dyin lo beno, bian tosso è couvrye de taro. Demourève kokou tin o l'obri, trovoillève, è pé le menèvan o l'olambye po faire lo gouto, le mar che vouyè. Eke n'ère règlominto, ma nan s'orandsève tudzour o de kō mouman. Ere moin sevère qu'onè. Odyujan sé ou set yitre de gouto, tsa vè mè.

In possan l'in doré, mon père churveyève sou tunio. tegne lo cavo frètche djuko lo frè. Opré lo prumère dzola le vīn s'ère pôzo, oye fai de dépô. Mon père le soutyerève d'un tunè o l'otru, no modyenà de bon tin, po lo bije de preferanche. Le foudrij tourna soutyera ô prīntin po que se consorvèze.

Le vīn ère kok'ofaire de vivan, dyeje in vieu dô poyj. Pa étunan que dunève tan de trovè è de suche. Ma, ke vouyé tj, ère nôtron vīn que beyan ; l'oyan cuye, mémou ch'ère pa de bôjolè ou de bordô, ère le nôtru. Mon père n'ère bian fièru. Et oye bian résu.



Calendrier des bergers



<sup>1</sup> Le benon : une petite benne de 80 litres ; la benne : 400 litres.

Une fois le vin tiré, nous vidions la charge dans la petite benne (le *benon* <sup>1</sup>) en la penchant. Nous les versions dans la grande benne pour aller presser. Ca durait un bon moment. Le vin qui sortait n'était pas le meilleur, il y avait de "l'épais". Nous en gamissions presque un tonneau. Le "genne" (marc), ce qui restait de la pressée, était vidé dans la benne, bien tassé et recouvert de terre. Il restait quelque temps à l'abri, il travaillait, puis nous le menions à l'alambic pour faire la goutte, le marc si vous voulez. C'était réglementé, mais on s'arrangeait toujours à cette époque. C'était moins sévère qu'aujourd'hui. Nous ramenions 6 ou 7 litres de goutte, parfois davantage.

En passant l'automne, mon père surveillait ses tonneaux. Il tenait la cave fraîche jusqu'au premier froid. Après la première gelée, le vin s'était posé, il avait fait un dépôt. Mon père le soutirait d'un tonneau à l'autre, une matinée de beau temps, par temps de bise, de préférence. Il faudrait le soutirer de nouveau au printemps pour qu'il se conserve.

Le vin était quelque chose de vivant, disait un vieux du pays. Pas étonnant s'il donnait tant de travail et de souci. Mais, que voulez-vous, c'était notre vin que nous buvions. Nous l'avions récolté ; même si ce n'était pas du beaujolais ou du bordeaux, c'était le nôtre. Mon père en étant très fier. Et il avait bien raison.



Calendrier des bergers

## Lé vindême

Lé vindême dunèvon bian de troca yèllé mè. Fouille colcula d'obôr tyun dzour se forion. LE pë y oye lé veyè o prepora : le benu, lou pilö, lo beno, lo tsardje. Dyin le poyj nan vindémève è nan foje le vin dyin no tsardje : n'espéso de gran tunè de chin mètre de lon, olondso, plu grô ô métan qu'o lou bou, avec in guitze chu le vintru è in portyu o in bou po tegni lo fontèno de cuivre.

O couminsèvan po sôtre lo tsardje de lo cavo è po lo cola chu de plouo. Oye besoin d'étyua opré onze mè o l'échutyo dyin lo cavo. L'orusèvan bian, lo couvrian ô de bouodze que tegnan tudzour umide no bouno semano, po que lé duéle sorèzon bian.

Klo tsardje pleno tegne no vindêmo de ui cin yitre de vin, o pre prë. Che lo vigne oye dzolo ou grélo, léssèvan lo tsardje è pregnan ma lo grando beno plu éjo o moneuvra. Lo foye etyua yello mè.

Lo veille de lo vindêmo tsordzèvan lo tsardje chu le brancar, opré ovè sourtyu le z'épolantse, l'ésoleto è lou po. Foye l'ototsa bian djustu po que boudzèze pa chu lou segrouo. Dorè, léssèvan lo plache po le benu, lou pilö, lou ponié, le fe po lé vatse è lo courbille dô viôre.

Le démodye ovan dzour le tsar filève. Foye bian tré z'ure ô le betya po faire lou duze kilomètre. Vun de lo mèsu demourève po faire le trovè è po la opriola, le devésé vé le Pon. Le z'otrou filèvon plu tar o piè è ô le car de Sin Rumo, avec lou viji qu'oyan truvo po ne z'éda. Colculèvan que foye in vindémö po no cempouote de vin. Po rempli lo tsardje oyan don besoin de ui vindémö. Nou rindyan lo dzoura ô lou viji.

Le tsar orivève chu lé uit'ure. Nan couminsève o vindéma, tsakun dyin no possa ô son ponié è son coutè. Kan lou ponié èron ple, lou vouédèvan dyin le benu. Le z'ouomou le pilèvon è le vorsèvon dyin lo tsardje po le guitze.

Chu lé növ'oure <sup>1</sup> ne z'orètèvan po mindza no par è boya le porsu o lé vatse qu'oyan détyolo. Oprè, nou tournèvan oropa o nêtron pri fai. Foye ovè tu tsobo de boun'uro po ovè le tin de dyina trantyelu ovan de fija.

In général, lé bouné sézou, otsobèvan de vindéma vé in'uro ou douè. Fojan mindza le bétya, l'obiörèvan o no boutache pa loin. E nou bitèvan o mindza. Nan z'oye bian besoin de prindre. Che foje bou ne s'ossetèvan defô. Soye bou de se reprindre, nan z'oye koke pouo ma o lou rin. Lé sézou que pluye ère in salu trovè : nan z'ère tu druyo, tu mouillo po l'étkeno è de portu. Mindzèvan olôr dyin lo louodje.

<sup>1</sup> Une bizarrerie du patois : le mot "uro", heure, fait son pluriel en "ure" sauf après cinq et neuf ; ex. : douè z'ure, chin k'oure, uit ure, nö v'oure (deux heures, cinq heures, huit heures, neuf heures).

## Les vendanges

Les vendanges causaient beaucoup de tracas, elles aussi. Il fallait d'abord calculer quel jour elles se feraient. Et puis, il y avait les affaires à préparer : le "benon", les pilons, la benne, la charge. Dans le pays on vendangeait et on faisait le vin dans une charge : une espèce de grand tonneau de 5 m de long, allongé, plus gros au milieu qu'au deux bouts, avec un guichet sur le ventre et un trou à un bout pour tenir la fontaine de cuivre.

Nous commençons par sortir la charge de la cave et par la caler sur des plots. Elle avait besoin d'être humidifiée après onze mois au sec dans la cave. Nous l'arrosions bien, nous la couvrons avec des "boges" que nous tenions toujours humides, pendant une bonne semaine, pour que les douelles soient bien serrées.

Cette charge pleine contenait une vendange de 800 litres de vin, à peu près. Si la vigne avait gelé ou grêlé, nous laissons la charge et nous ne prenions que la grande benne, plus facile à manœuvrer. Il fallait aussi l'humidifier.

La veille de la vendange nous chargeons la charge sur le char, après avoir sorti les ridelles, les échelles de devant et de derrière. Il fallait l'attacher bien juste, pour qu'elle ne bouge pas sur les cahots. Derrière, nous laissons la place pour le "benon", les pilons, les paniers, le foin pour les vaches et la corbeille du manger (du repas).

Le lendemain avant le jour le char partait. Il fallait bien trois heures avec le bétail pour faire les 12 km. Un de la maison restait pour faire le travail et pour aller faire renfort le soir au Pont. Les autres partaient plus tard, à pied et avec le car de Saint-Romain, avec les voisins que nous avons trouvés pour nous aider. Nous calculions qu'il fallait un vendangeur pour 100 litres de vin. Pour remplir la charge nous avons donc besoin de huit vendangeurs. Nous nous rendions la journée avec les voisins.

Le char arrivait sur les 8 heures. Nous commençons à vendanger, chacun dans sa rangée, avec son panier et son couteau. Quand les paniers étaient pleins, nous les vidions dans le "benon". Les hommes le pilaient et le versaient dans la charge par le guichet.

Sur les 9 heures nous nous arrêtons pour manger un morceau et donner la ration au bétail que nous avons dételé. Ensuite nous nous remettons à notre corvée ("prix fait"). Il fallait avoir tout fini de bonne heure, pour avoir le temps de manger tranquillement avant de partir.

En général, les bonnes années, nous achevons de vendanger vers une heure ou deux. Nous faisons manger le bétail, nous l'abreuons à un gour pas loin. Et nous nous mettons à manger. On avait bien besoin de prendre (de la nourriture). S'il faisait beau nous nous asseyions dehors. Ça faisait du bien de se reposer, nous avons un peu mal aux reins. Les années de pluie c'était un sale travail, nous étions tout mouillés, tout souillés, dans le dos et de partout. Nous mangions alors dans la loge.

Kan t'oyan soru le coutè, omossèvan tuto lo veyà, è filèvan. Le betya montève bèlomin, o còso de lé côte è dō tsardsomin. Fojan no pòso vé Mordjerio tché Jonò è orivèvan vé le Pon.

Etye nan truvève ékò de lo mèsu qu'opètève avec le priò : in n'òtru porye de vatse po otyola dovan, faire renfôr, è grapi djuko vé Couar.

Echeblevan pa d'obiòra le bétya vé le ri, è oropèvan lo còto po nou rindre. Fouye be in n'uro de mè que po devola. Lé vatse è le tsar orivèvan kan pouyon, tsa couo o lo nê, che lou dzour èron cour. Nan détyolève lé vatse, éron bian continte de plu tegni le dzu è d'être bian pinsè. Notron betya et ne z'òtru oyan fai no bouno déya. Nan z'ère fran recreyu.

Lou vindëmò èron vegnu o piè è in car. Eron dedzouo étye. Se bitèvan o trablo po supà, è lo dzournà ère figno. Lou dzour d'opré, fouye pilà lo vindëmò è lo dèmena po le guitze djuko que buyèze <sup>1</sup>. Tsa mouman olèvan tyera le vin dou ô guillu. Ere bian bou, ma se fouye méfia de pa trouo n'in biòre. No vé le vin fai, le tyerèvan po lo fontèno doré lo tsardje, coumo z'ai dedzouo dye.



Calendrier des bergers

<sup>1</sup> Fermenter : bouillir en français local.

Quand nous avons fermé le couteau, nous ramassions toutes les affaires et nous partions. Le bétail montait lentement, à cause des côtes et du chargement. Nous faisons une pause à Margerie chez "Jeannot" et nous arrivions au Pont.

Là nous trouvions celui de la maison qui attendait avec le renfort, une autre paire de vaches pour atteler devant, en renfort, et grimper jusqu'à Couhard.

Nous n'oublions pas de faire boire le bétail à la rivière, et nous attrapions notre côte pour rentrer. Il fallait bien une heure de plus que pour descendre. Les vaches et le char arrivaient quand elles pouvaient. Parfois à la nuit, si les jours étaient courts. Nous dételions les vaches ; elles étaient bien contentes de ne plus tenir le joug, et d'être bien pansées. Notre bétail et nous-mêmes avons accompli une bonne corvée. Nous étions très fatigués.

Les vendangeurs étaient venus à pied et en car. Ils étaient déjà là. On se mettait à table pour souper, et la journée était finie. Les jours suivants, il fallait piler la vendange et la remuer par le guichet jusqu'à ce qu'elle fermente <sup>1</sup>. Parfois nous allions tirer le vin doux au fausset. Il était bien bon, mais il fallait se méfier de ne pas trop en boire. Une fois le vin fait, nous le tirions à la fontaine au bout de la charge, comme je l'ai déjà dit.



Calendrier des bergers

## Olin in tsan

**P**orla d'ola in tsan <sup>1</sup> ô dzour d'onê, forye rîre tu le mondu. D'obôr sorye plu rintablu. E pê lé pityeté ferme de dyin le tin an disporéchu. Lou poyesan se son equipo : lé plu pityeté ferme an vin ou trinto vatse defô, sorê dyin no clôtyuro électrique. Vikin dyin in'otru mondu.

In dyeje nô cin trinto, tute lé mësou de nôtro montagne porèvon le bétya. Le latsèvon douè vè dô dzour, dô mè de mè djuk'opré lo Toussin, tan que foje bou. Fouye kokun que y possève chin k'our por dzour.

Fo dyestinga le megnu bétya : lou coyou, le fê, le tchôre, dô grô bétya : lé vatse è lou tsovio. Kan t'èro ma pitye, o nô dè z'an, è pru poro lou coyou, opré l'écouglo ou in vocanche. N'oyan trê ou quatre o pora po le prouo ou dyin lo triôlère : no grosso caille po tyua, n'ossemîn et dou tsampossou. Tsa couo vegne mon copin. Ne z'omusèvan, é pa olôr que porèvan le mi. Che léssèvan lo caille chîntre lé trufe, nou fojan moruna.

Oyan ôche dou trê tchôre è kokè fê. Ô se porèvon tudzour ô lé vatse. Ma in uvar, mémou che foje bian frê, lé sourtyan. Ôrion prê lo tétô grôso <sup>2</sup>, dyeje mo gran mère ! E pé, truvèvon tudzour koko veyà o brouta.

Le tsové, se, ère tudzour defô dyin son parc, von truvève so vio. Ma lé vatse, yellé, lé fouye mena in tsan. N'oyin jomè mè tegnu de sê. Oyan besoîn d'un bon tche. L'oyan tsôje, drisso, que sêze bian voyin, tudzour prêtu, è que cougnussêse tsaque vatche. Lé deye coure po doré, lou morze le tolu che fouye, in s'ocromoujan o taro po évitâ le couo de piè. N'oyin odyu de z'odré è de fran voyin.

Kan t'ère l'uro de latsa lo bordzère ère etye ô son tche. détotsève le bétya in lou boyan lo djerekchon : dyé chu, dyé chu... dyé lin, dye lin... ou otro veyà.

Kan lo prumère vatche, tudzour lo mémo, lo plu dégourdyo, oye prê lo bouno dyerekchon, tu le mondu filève, le tche ô métan, lo couo in l'ér in dzopan. Fouye se méfia de pa crouéza le trupè d'un vije, lé vatse se serion incurneyè.

Tsa couo, tyerèvan ma radjebu, d'otré vè plu loin, è olôr fouye kaje dyemè uro po oriva. Ma lé vatse oyon vîtu repéro le tchemye. In orivan ô prouo fojan mindza in pouo de boun'arbo ou de reviore. Nou tegnan dovan po z'oportéra, è nou méfièvan de pa léssa le betya golupa o trovar.

<sup>1</sup> L'expression signifie : garder les bêtes, et non aller se promener dans la campagne.

<sup>2</sup> Prendre la grosse tête comme les chèvres : une expression qui signifie : prendre le noir en restant toujours enfermé.

## Allons aux champs

Parler d'aller aux champs <sup>1</sup>, au jour d'aujourd'hui, ça ferait rire tout le monde. D'abord ce ne serait plus rentable. Et puis les petites fermes de jadis ont disparu. Les paysans se sont équipés : les plus petites fermes ont vingt ou trente vaches, dehors, fermées dans une clôture électrique. Nous vivons dans un autre monde.

En 1930, toutes les maisons de notre montagne gardaient le bétail. Elles le lâchaient deux fois par jour, de mai à la Toussaint, tant qu'il faisait beau. Il fallait quelqu'un qui y passait cinq heures par jour.

Il faut distinguer le petit bétail : les cochons, les brebis, les chèvres, du gros bétail : les vaches et les chevaux. Quand j'étais petit, à neuf dix ans, j'ai assez gardé les cochons, après l'école ou aux vacances. Nous en avons trois ou quatre à garder dans le pré ou le champ de trèfle : une grosse truie pour tuer, un porcelet pour la reproduction, et deux porcelets à engraisser. Parfois venait mon copain. Nous nous amusions, et ce n'était pas alors que nous gardions le mieux. Si nous laissons la truie découvrir les pommes de terre, nous nous faisons gronder.

Nous avons deux ou trois chèvres et quelques brebis. Elles se gardaient toujours avec les vaches. Mais en hiver, même s'il faisait bien froid, nous les sortions. Elles auraient pris la grosse tête <sup>2</sup>, disait ma grand-mère. Et puis elles trouvaient toujours quelque-chose à brouter.

Le cheval, lui, était toujours dehors dans son parc, où il trouvait sa vie. Mais les vaches, elles, il fallait les mener aux champs. Nous n'en avons jamais tenu plus de six. Nous avons besoin d'un bon chien. Nous l'avions choisi, dressé pour qu'il soit bien vaillant et qu'il connaisse chaque vache. Il devait les courir par derrière, les mordre au talon s'il fallait, en s'écrasant à terre pour éviter le coup de pied. Nous en avons eu de très adroits et de bien vaillants.

Quand c'était l'heure de lâcher (les bêtes), la bergère était là avec son chien. Elle détachait le bétail et leur donnait la direction : *là-haut, là-haut... Là-bas en bas, là-bas en bas...* ou autre chose.

Quand la première vache, toujours la même, la plus dégourdie, avait pris la bonne direction, tout le monde partait, le chien au milieu, la queue en l'air en jappant. Il fallait se méfier de ne pas croiser le troupeau d'un voisin, les vaches se seraient battues à coup de cornes.

Parfois, nous menions les bêtes à côté, d'autres fois plus loin, et alors il fallait presque une demi-heure pour arriver. Mais les vaches avaient vite repéré le chemin. En arrivant au pré nous faisons manger un peu de bonne herbe ou de regain. Nous nous mettions devant pour le répartir, et nous nous méfions de ne pas laisser le bétail galoper à travers.

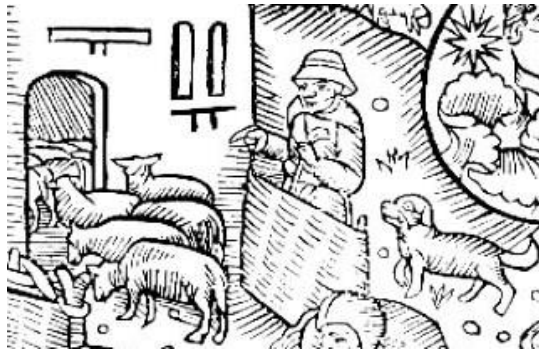
Kan nôtron bétya oye in pouo mindzo, no vinteno de megnute, le revirèvan po le patyé von yoye de tché, de z'abru, de bolio, ô bôr dô rj. Les vatse pouyon tsortsà louro vio, oyon mè d'ékampadzu. Fouye churveya le brovou, che n'oyan vun, è lé bête lé mè courère. Le z'invouyèvan le tche : "Tè Médor, vè kar lo Blondo, piko-lo, orapo-lo..." Le tche s'exécuteve de bri... "Tè, lèss-lo, ché bian voyin, vin kar de pan". Oye drè o in croutu que sourtye de nôtro pouotche.

E dyu poro lé vatse bian suvin dôtin de lé vocanse. Z'omèvo bian. Pourtèvo un yubre è m'ossetèvo in boyan in couo d'u o mon betya, de taz'in tin. "E pa éklou que lèyon in paran que paron le mi", me dyeje in dzour mo tanto. Oye bè in pouo résu !

Kan mo mère ou lé fene èron in tsan, è que louron bétya ère reviro, s'ocupèvon o couse, o brutsa, ou o fiola ovec louro coulegne. D'otrè vè se sunèvon intre yèlle è se coutordzèvon dô tin que louré vatse mindzèvon.

Oyan tudzour lé fè è lé tchôre ô nou. Po lé fè lo veyà olève, èron pochinte, courion pa trouo. Ma klé garye de tchôre n'in fojon ma o louro tétô. Lé gôlèvan de loin : ne z'ovizèvon de no... Yoye ma le tche po lé faire tegni trantyele. Ai tudzour dye : che y'oye pa lou tchôrotou, indyurorian pa lé tchore !

Demourèvan in tsan douè zure o pe pré. Oyan l'uro, ou ovisèvan le sulè, ou be nou sunèvon. E kan nôtron bétya ère sôlu, olèvan clôre. Gôlèvan in pouo fôr : "Ô clôre ô... ô clôre ô !" Lé vatse compregon. Lo prumère filève, in tétô, le z'otre chudyon, avec le tche è le bordjé. In orivan po lo cour olèvon biôre vé le batsa. Le tche ère étye po le z'impotsa de se batre. Opré, rintrèvon vé l'étrablu, tsakuno o louro plache. Le z'ototsèvan ô lo tséno o louro crèpye, clôyan lé fè è lé tchôre è dunèvan in bon truya de pan ô tche : l'oye bian mérito. E vetyo, nôtron bétya ère clôyu, djuko notre vè.



Calendrier des bergers



Quand notre bétail avait un peu mangé, pendant une vingtaine de minutes, nous le retirions dans le pâturage où il y avait des rochers, des arbres, des genêts au bord de la rivière. Les vaches pouvaient chercher leur vie, elles avaient davantage d'espace. Il fallait surveiller la petite génisse si on en avait une, ainsi que les bêtes les plus "couratières". On leur envoyait le chien : "Tiens Médor, va chercher la Blonde, pique-la, attrape-la." Le chien s'exécutait rapidement. "Tiens, laisse-la, tu es bien vaillant, viens chercher du pain." Et il avait droit à un croûton qui sortait de notre poche.

J'ai gardé les vaches bien souvent pendant les vacances. J'aimais bien. J'emportais un livre et je m'asseyais en donnant un coup d'œil à mon bétail de temps en temps. "Ce ne sont pas ceux qui lisent en gardant les bêtes qui les gardent le mieux", me disait un jour ma tante. Elle avait bien un peu raison !

Quand ma mère ou les femmes étaient au champ, et qu'elles avaient fait reculer leur bétail (de la bonne herbe), elles s'occupaient à coudre, à tricoter, ou à filer avec leur quenouille. D'autres fois elles s'appelaient entre elles et elles bavardaient pendant que leurs vaches mangeaient.

Nous avons toujours les brebis et les chèvres avec nous. Pour les brebis, ça allait bien, elles étaient patientes et ne couraient pas trop. Mais ces espèces de chèvres n'en faisaient qu'à leur tête. Nous les criions de loin : elles nous regardaient de haut. Il n'y avait que le chien pour les faire tenir tranquilles. J'ai toujours dit : s'il n'y avait pas les "chèvretons", nous "n'endurerions" pas les chèvres !

Nous restions au champ deux heures environ. Nous avions l'heure, ou nous regardions le soleil, ou bien on nous appelait. Et lorsque notre bétail était repu, nous rentrions (nous allions fermer). Nous criions un peu fort : " Ô clôre ô..." Les vaches comprenaient. La première partait en tête, les autres suivaient avec le chien et le berger. En arrivant dans la cour, elles allaient boire au bac (le "bachat"). Le chien était là pour les empêcher de se battre. Puis elles rentraient à l'étable, chacune à sa place. Nous les attachions avec la chaîne à leur crèche. Nous enfermions les brebis et les chèvres et nous donnions un bon quartier de pain au chien : il l'avait bien mérité. Et voilà, notre bétail était fermé jusqu'à une autre fois.



Calendrier des bergers

## Lo Sin-Mortye

Tché nou o l'in doré tegnan no grôso caille et in tsampa po tyua. Sin conta l'ossemin que sorye lo caille de n'otro sèzu. Le z'ingressèvan ô de trufe, de foreno è de brin. Kan lo caille foje tré sin<sup>1</sup>, c'èto dyere cen chinquante kïlo, fixèvan le dzour de lo sin mortye<sup>2</sup>. Ekin tombève ôtour de Tsolande, in dzour frè de préferanche. Tsa kouo ovizèvan ôche le yuno.

Kô dzour me z'oncle vegnon éda, avec Jule le vije que tyuève lou coyou dô kortié, è qu'ère bian odrè po ekin. Orivève son tsopè de feutre chu le na, le coutè sognar impoto su le bra, lé mouè dyin lé pouotse.

Dyin lo cour lo grato ère prèto. Le z'ouomou olèvon dyin le tri oropa lo caille po le z'ôreille, y ototsèvon no côrdo ô na è lo trènèvon defô. Tsa kouo in boreyan, lo bête se démenève. No vè orrivo lo dzeyon chu lo grato, y ototsèvon lou pié è le na dechu. Jule tsortsève lo veno è d'in couo de coutè sognève lo bête que chiclève. Ere suvin me que pregnin le san in le démenan po l'impotsa de coya. Ekin trènève pa. Kan lo bête ère crova è qu'oye pru sogno, djetèvo l'épè ôtche è pourtèvo le san vé lo mèsu.

Dô tin, le z'ouomou étindyon de paille chu lo bête po lo bûcla. Fouille in mouman po re léssa, sin échebla d'orantsa le zonglou. Opré, fouille lova lo caille de lou dou la, in lo raclan avec in tyôlu é no brouosso. Kan ère propo, lo dzeyon chu l'imbolar po lo pourta vé lo mèsu von Jules lo bodorye. Tsa vè, ôche lo pesèvon ô no baro é lo grando romano, ma pa tudzour.

Vé lo mèsu, oyan rosso lé sèle è lo trablo chu in la. Le z'ouomou étindyon o taro in pouo de paille è dzeyon lo bête dechu. Jule coupève d'obor lou quatre dzambou avec in gran pla po la bian rion. Opré coupève lo tète, lo désôssève in seporan le dechu dô dessu.

Novè lé tête é lou dzambou étremo, dzeyon lo caille chu le dô, in lo colan avec de z'ètele, è pè Jule lo bodève. Lo bête fumève. Sourtye d'obôr lo vintraille que chintye pa tan bou, è lo bitève dyin no seille dô tin que vouédèvan lo bissonglo.

Opré ékin, levève o prefye tu ce que y'oye : le fedzu, lou poumon, le cur, lo ratèlo, mè que d'uno. Tu t'é bou dyin le coyu. Pourtèvan lo coura branla defo ô d'un clô po que se vouèdeze dô san, bian o l'obrj de lou tchi. Kan lé côte, le zô, lé megnuse, è lo viando èron levô demourève ma plu le lar. Jule le roulève, le yève ô d'uno côrdo, è le z'ouomou le pourtèvon d'in n'ô vé le tsornié. Dô tin nan bitève le zô, lé côte, lo bouno viando dyin in benu, è nan z'ô pourtève o couto, dyin no pièche frèdye, sin y sora le tsa bian chur. Lo viando s'éfrejerye djukô lindemouo, ke lo foudrij trovoya.

<sup>1</sup> On pesait, on estimait souvent à la livre : ½ kg.

<sup>2</sup> Nom donné à l'abattage des porcs.

## La Saint-Martin

Chez nous à l'automne nous gardions une grosse truie et un jeune porc à tuer. Sans compter la bête qui serait la truie d'une autre année. Nous les engraissons avec des pommes de terre, de la farine et du son. Quand la truie pesait 300 <sup>1</sup>, c'est-à-dire 150 kg, nous fixions le jour de l'abattage. Ca tombait toujours autour de Noël, un jour froid, de préférence. Parfois aussi nous regardions la lune.

Ce jour-là, mes oncles venaient aider, avec Jules, le voisin, qui tuait les cochons du quartier, et qui était très adroit pour ça. Il arrivait, son chapeau de feutre sur le nez, le couteau de boucher enveloppé sous le bras, les mains dans les poches.

Dans la cour la herse était prête. Les hommes allaient dans la cage attraper la truie par les oreilles ; ils lui attachaient une corde au nez et la traînaient dehors. Parfois ils avaient de la peine : la bête se démenait. Une fois arrivés, ils la couchaient sur la herse, lui attachaient les pieds et le nez dessus. Jules cherchait la veine et d'un coup de couteau saignait la bête qui criait. C'était souvent moi qui prenais le sang en le remuant pour l'empêcher de cailler. Ca ne traînait pas. Quand la bête était morte, et qu'elle avait assez saigné, je jetais le caillé au chien et portais le sang à la maison.

Pendant ce temps, les hommes étendaient de la paille sur la bête pour brûler les poils. Il fallait du temps pour ne rien laisser, sans oublier d'arracher les ongles. Puis il fallait laver la truie, des deux côtés, en la rasant avec un tesson et une brosse. Quand elle était propre, ils la couchaient sur la civière pour la porter à la maison où Jules l'ouvrirait. Parfois aussi, ils la pesaient avec une barre et la grande "romaine", mais pas toujours.

A la maison nous avons poussé de côté les chaises et la table. Les hommes étendaient à terre un peu de paille et y couchaient la bête dessus. Jules coupait d'abord les quatre jambons, à l'aide d'un grand plat pour aller bien rond. Puis il coupait la tête, la désossait en séparant le dessus du dessous.

Une fois les "têtes" et les jambons rangés, ils couchaient la truie sur le dos en la calant avec des bûches, puis Jules l'ouvrait. La bête fumait. Il sortait d'abord les intestins qui ne sentaient pas très bon, et les mettait dans un seau pendant que je vidais la vessie.

Après ça, il levait avec précaution tout ce qu'il y avait : le foie, les poumons, le cœur, la rate, etc. Tout est bon dans le porc. Nous portions dehors l'ensemble de l'estomac pour le pendre à un clou, pour que le sang se vide, bien à l'abri des chiens. Quand les côtes, les os, les petits morceaux et la viande étaient levés, il ne restait que le lard. Jules le roulait, l'attachait avec une corde, et les hommes le portaient en haut dans le charnier. Pendant ce temps, nous mettions les os, les côtelettes, la bonne viande dans un baquet, et nous le portions à côté dans une pièce froide, sans y enfermer le chat, bien sûr. La viande se refroidirait jusqu'au lendemain où il faudrait la travailler.

Dô tin que lé fene olèvon mouse è prepora le dyina, ne z'otrou olèvan vé le ri lova le vintru. Ere le plu désogreyablu o coso de lo frë. Poutèvan lo seille de lo vintraille è no dyemë seye d'ègo tsodo, avec de batou d'òlogné po évorsa lé tripe. No vë vé le ri, foye coupa lé tripe d'in bon mètre, lé vouéda, y possa d'ègo dedyin, le z'èversa è lé lova bian coumo fo. Ere de trouvè... èran vitu marfyu ô de klo frë. L'ègo tsodo de lo seye nou foje de bian. Erian bian contin kan ère tsobo è que pouyan tourna po nou tsôfa ô coufin dô fu.

En fozan ekin ère l'uro de dyina. E nan z'oye lo coura basso... Nou bitèvan o trablo è mindzèvan de chevè dô coyu qu'oyan tyuo. E tu le lon dô repa le z'ouomou se coutordzèvon in rocontan lo garo de quotôrze. L'oyon tou fai. E me, le z'okoutèvo de lé douë z'òreille. Zö soyin por cûr.

Kan lo garo è le repa èron tsobo, opré le cafë è no bouno gouto, tsakun filève de son la. Lé fene s'oropèvon o faire lou san dyin lo grando mormiço que pindulève ô crumé. Do tin que mon père olève pinsa.

Le lindemou fouille coupa lo viando, lo sola è lo breya. Mo mère foje lé douë tête, éclø de dechu è éclø de dessu, avec de sa è de z'épice po lé consorva djuko l'etyi. Le z'invelupève bian dyin lo rotèlo è lo vieye bissonglo de lo sëzu d'ovan. Dö tin, me, couflèvo l'otro que soviryè o lo sin mortye o vegni.

Demourève ma lou sôchessou o faire o lo motcheno. Ere intyé de trouvè : foye ovë le couo de mouo po faire possa lo viando dyin lo tripo, bian lo réportyi é bian lo sora. Pa trouo, de pö que lo tripo petèze. O lo fye, poutèvan branla lou sôchessou vé le tsornié, è solèvan lou lar è lou dzanbou. Le lindemou demourève ma de pourta lo fricosseye <sup>1</sup> o lou viji. Eke n'ère fai po notre vë...



Calendrier des bergers

<sup>1</sup> Fricassée : du boudin, de la graisse et du foie, en général.

Pendant que les femmes allaient traire et préparer le dîner, nous autres allions à la rivière laver la "ventraille". C'était le plus désagréable, à cause du froid. Nous portions le seau des intestins, et un demi-seau d'eau tiède, avec des bâtons de noisetier pour retourner les boyaux. Une fois arrivés à la rivière, il fallait les couper d'un bon mètre de long, les vider, y passer de l'eau à l'intérieur, les retourner et les laver bien comme il faut. C'était du travail !... Nous avions vite les doigts gourds à cause du froid. L'eau chaude du seau nous faisait du bien. Et nous étions contents à la fin, quand nous pouvions revenir pour nous chauffer au coin du feu.

Avec ça, c'était l'heure de dîner. Nous avons l'estomac dans les talons. Nous nous mettions à table et mangions du civet venant du porc abattu. Et tout le long du repas les hommes discutaient en racontant la guerre de 14. Ils l'avaient tous faite. Et moi, je les écoutais des deux oreilles. Je le savais par cœur.

Quand la guerre et le repas étaient terminés, après le café et une bonne goutte, chacun partait de son côté. Les femmes se mettaient à faire le boudin dans la grande marmite qui pendait à la crémaillère. Pendant ce temps mon père allait panser les bêtes.

Le lendemain il fallait découper la viande, la saler et la brasser. Ma mère confectionnait les deux parties de la tête, celle de dessus et celle de dessous, avec du sel, des épices pour la conserver jusqu'à l'été. Elle l'enveloppait bien dans la toile et la vessie de l'année précédente. Pendant ce temps je gonflais l'autre qui servirait à la prochaine "Saint-Martin".

Il ne restait que les saucissons à faire à la machine. C'était encore du travail : il fallait avoir le coup de main pour faire passer la viande dans le boyau, bien la répartir et bien la serrer. Pas trop, de peur que le boyau ne cède. A la fin nous portions pendre les saucissons au charnier, et nous salions le lard et les jambons. Et le lendemain, nous n'avions qu'à porter la "fricassée 1" aux voisins. C'était fait en attendant une autre fois...



Calendrier des bergers

## Vé lou boué

Vé lou boué ! Rian ma de z'intindre dyere, ekin me trovoyève. E vrai que me lé y'oyon meno tu pitye. Lou gran boué de Tsetarne, lo Prenardo me fojon réva. Poré que no vè, deyïn ovè quatre an, oyïn prè no par de frumadzu è de pan dyïn no musete, è èro portye truva mon père dyé chu. Erusomin, kan t'ogö dyu filo <sup>1</sup>, kokun me veyè monta è o m'orétai po lé Fontane... Me z'an dye... z'oyin écheblo.

Coumo que sèze, ne z'otru, lou poyesan d'ochu, oyan kaje tou koke porcèlo de boué, que tegnan de notrou z'ancêtre. Me sè tudzour pôso lo question de l'origino de klo propriéto : de vonte ? dupé kouro ? .Por que in to n'oye, è n'otru dji ? Nin savou re... Mo fomille n'oye chïn k'ou sè porcèle dyïn quatre coumune : vé lo Pia dö biö, lo gran Yïto, le dza de Biru, le Tché Borbié...

Tou lou boué se semblèvon pa. Lou plu ba èron ma de boué de pi, matrou, tourchu, djustu bou o brula. Plu no lou pi èron lon è drè po lo sètye. Y oye ôche de boué de fo : de gro z'abru de dou cin z'an beyo. Churetu y oye lou dzantyi boué de sopi. O tsa z'indrè fojon trento métre de lon è trè ou quatre métre cube. E otindy dyere que no dzinto fluta de dè cortunè, in' èctar, pouye boyä in mouyeno sè métre cube por an. Ma sin lo mossocra. Fouye coupa résunablomin ; ékin s'opèle dzordina : bian tria et tsöji le z'abru o obatre. Ekin demandève de bian s'y cougnutre.

Mon père vindye kokou z'abru kan t'oye besoin de sö po de reprochon, de z'otsa de motérièlu, è ôche po poya nôtré pinchon. Olèvo suvin ô se vé lou boué. Me foje vère lé bouène, lou bia, lé rase, m'opregne o cuba in sopi in l'ovisan. Eran bian dyi klou boué : le chïn, lo frétsou, le brui, l'oro, le sule... Nan ye respirève. Fouye repéra lou tchemi, le z'imbrantsomin, le z'abru mâr, lé ruine, lou tsorivou... Otromin vou soria vitu pordyu : oria monto chu l'arbo de lo détourbo, coumo dyeje mo gran mère.

Ma tyun trovè dyïn klou boué ! Kan t'oya morquö de sopi lou fouye la coupa, ô le sétu et l'otsu. Nan pregne in'ouömu d'ochu que soye faire : tsöji le boun'indrè po tomba l'abru, sin faire de déga gne se dégourdyi. Kan le z'abru èron o taro lou fouye étantsa è lou pyola.

Lo veyä olève ch'ère ô më de juin : ékin sovève bian. Opré ékin fouye fogouta : lou fogouö d'épine yo ô de paille ou ô no riöto è lou fogouö d'écôrce, lé rutse coumo djejan. Nan z'otérève lou fogouö d'épine drè po k'échugnèson, è nan z'otérève lé rutse ô lé bare, que sèze prètu o tsordsa. O mëdye mindzèvan lo par chu no sutche ou ô bôt dô ri, dô tin que le yïtre se tegne ô frè dyin l'ègo. le devèsè nan se rindyè recreyu, nan chintye lo garno è lo pedzo.

<sup>1</sup> C'est l'exemple d'un temps bizarre du patois : le passé dans le passé ; littéralement : "quand j'eus eu fiché le camp", c'est-à-dire un moment après mon départ.

## Dans les bois

**D**ans les bois ! Rien que de l'entendre dire, ça me travaillait. C'est vrai que l'on m'y avait mené tout petit. Les grands bois de Chantereine, la Prenarde me faisaient rêver. Il paraît qu'une fois, je devais avoir quatre ans, j'avais pris une portion de fromage et de pain dans une musette et j'étais parti trouver mon père là-haut. Heureusement, après mon départ, quelqu'un me vit monter et m'arrêta *par les Fontaines...* On me l'a dit... Je l'avais oublié...

De toute façon, nous autres, les paysans de là-haut, nous avons presque tous quelque parcelle de bois que nous tenions de nos ancêtres. Je me suis toujours posé la question de l'origine de cette propriété : d'où ? depuis quand ? Pourquoi un tel en a une, et un autre pas ? Je n'en sais rien... Ma famille en avait quatre ou cinq parcelles sur quatre communes : le Pas du Boeuf, la Grand'Litte, le jas de Biron, le Tché (Rocher) Barbier.

Tous les bois ne se ressemblaient pas. Les plus bas n'étaient que des bois de pins, chétifs, tordus, juste bons à brûler. Plus haut les pins étaient longs et droits pour la scierie. Il y avait aussi des bois de hêtres, de gros arbres de 200 ans peut-être. Surtout il y avait les jolis bois de sapins. A certains endroits ils mesuraient 30 mètres de long et 3 ou 4 mètres cube. J'ai entendu dire qu'une jolie parcelle de 10 m<sup>2</sup>, 1 hectare, pouvait donner en moyenne 6 mètres cube par an. Mais sans la massacrer. Il fallait couper raisonnablement ; ça s'appelait : jardiner, bien trier et choisir les arbres à abattre. Ça demandait de bien s'y connaître.

Mon père vendait quelques arbres quand il avait besoin d'argent pour des réparations, des achats de matériels, et aussi pour payer nos pensions. J'allais souvent avec lui dans les bois. Il me faisait voir les limites, les biefs, les fossés, il m'apprenait à cuber un sapin en le regardant. Nous étions bien dans ces bois : l'odeur, la fraîcheur, le bruit, le vent, le soleil. On y respirait. Il fallait repérer le chemin, les embranchements, les arbres morts, les ruines, les sentiers. Sinon vous seriez vite perdus : vous auriez monté sur "l'herbe de la détourbe", comme disait ma grand-mère.

Mais quel travail dans ces bois ! Quand vous aviez marqué des sapins, il fallait les couper avec le passe-partout et la hache. Nous prenions un homme de là-haut qui savait faire : choisir le bon endroit pour faire tomber l'arbre, sans faire de dégâts ni se faire mal. Quand les arbres étaient à terre il fallait les élaguer et les écorcer.

Ca allait tout seul si on était en juin : la sève montait bien. Après ça il fallait faire les fagots liés avec de la paille ou une branche flexible, et ceux d'écorce, les "ruches" comme nous disions. On rangeait les fagots d'épines debout pour qu'ils sèchent, et on rangeait les ruches avec les barres pour que ce soit prêt à charger. A midi nous mangions le casse-croûte sur une souche ou au bord du ruisseau, pendant que litre se tenait au frais dans l'eau. Le soir nous nous rendions fatigués sentant la "garne" et la résine.

Kan lo coupo ère otsoba olèvan cuba. Vun morkève lou yemerô ô tyu dö sopi è tegne lo bouclo dö dyblu décomètre ; l'otru le menève djuko o lo pointye de l'abru è dyeje lo londzou. In tréjémou mejurève le tour ô métan de lo bille. E re pa éjo, fouye grota po possà dessu ovec lo cheviyèro. Le prumé morkève lou dou chiffre chu in cornè. Nan tyerorye le cube vé lo mèsu chu le yubru spécialu. Me suvenu de lo fôrmulo : le kar de lo circonféranchè au corro, multiplio po lo londzou baye le volume :  $(C/4)^2 \times L = V$ .

In possan lo sézu olèvan kar le boué o brula. Lé vatse montèvon le brancar rajebu lou ta de fogouo. Tsordsèvan d'abôr lou billou è lou fogouo de rutse ; ce qu'ère le plu pesan. Dechu otèrèvan lou fogouo de garne, bian coumo fo po que lo tsora s'ébouyèse pa po lou segrouo de lou tchemi. Kan lo tsora ère figno è billa, devolèvan vé lo mèsu. Fouye d'obôr sôtre de lou boué po de movè tchemi, in évitan lé note è lé rase suvin plene d'ègo. Pouya vou z'y in nôta dedyin, ou vorsa lo tsora kan virève in pouo cour. Tyuno golèro !

In orivan vé lo mèsu, détyolèvan le bétya è détsordsèvan lo tsora. Otèrèvan lou fogouo chu le legné dö tsopi, lé garne étye lé rutse élè. Lé bare è lou billou demourèvon po lo cour.

Lou sétunorian in possan l'uvâr ô le sétu è lo tchôro. Yoye ma plu findre lé grôssè mèsse ô lo mâche è lou coin, è otéra le z'ètele que fignerion d'échugna defô.

Lou gran boué de Tsetarne è lo Prenardo m'an tudzour fai réva. E vrai que sé néchu ô bôr de klou boué. Lé sé tan lo po trovoilla ou me promena, omossa de z'èrele ou de z'ampouèbru. Y oye ôche lou tsampignou. Lé moureille èron rare. Eklou que soyon le z'indrè s'écondyon po lé la. Yoye churetù de tsantorèle. Mo mère ôrye fai de kilomètre por yèlé. Me, è jomai bian omô lou tsampignou. Mo mère me dyeje : "Che no tsantorèlo te fai tomba, omasso lo !" N'odyujin be kokuno tsa mouman po y faire pléji...

Yo vin ou trint'an, an fai no bravo ruto de vé Rouè o vé Fontasso. O bian dégonô lou boué. Che l'oyan odyu dyin le tin !... Tan de veyè an tsandso tsa couo do bon la, ma pa tudzour. Po tsolande quatre vin dyeje nò, lo grand'oro o fai de rovadzu ochu. Tsa z'indrè dyeria que no leye yo possô dechu. Lou boué son éto mossocro. Foudro de zan po n'in gori. Ekin m'o fran sôbu ma. Ma que y faire ?

Que vuyé-ti, sè in'ouomou de lou sopi è de lou boué. Me possoro pa. Coumo nan dye : "le sopi chin tudzour lo garno".



Quand la coupe était achevée nous allions cuber. L'un marquait le numéro au gros bout du sapin et tenait la boucle du double décamètre ; l'autre menait ce dernier jusqu'à la pointe de l'arbre et disait la longueur. Un troisième mesurait la circonférence au milieu de l'arbre. Ce n'était pas facile, il fallait gratter pour passer dessous avec la chevillère. Le premier marquait les deux chiffres sur son carnet. On tirerait le cube à la maison sur le livre spécial. Je me souviens de la formule : le quart de la circonférence au carré, multiplié par la longueur donne le volume :  $(C/4)^2 \times L = V$ .

En passant l'année nous allions chercher le bois à brûler. Les vaches montaient le char à côté du tas de fagots. Nous chargions d'abord les billes de bois et les fagots d'écorce : ce qui était le plus lourd. Au-dessus nous rangions les fagots d'épines, bien comme il faut, pour que le chargement ne se défasse pas sur les cahots du chemin. Quand la "charrée" était finie et serrée, nous descendions à la maison. Il fallait d'abord sortir des bois par de mauvais chemins, en évitant les fondrières et les fossés souvent pleins d'eau. Vous pouviez vous y enfoncer ou verser quand les virages étaient un peu courts. Quelle galère !

En arrivant à la maison, nous dételions le bétail et déchargions le char. Nous rangions les fagots sur le tas (de bois) dans le hangar, le vert d'un côté, les "ruches" de l'autre. Les barres et les billes de bois restaient dans la cour.

Nous les scierions en passant l'hiver avec le passe-partout et la chèvre. Il ne restait que les gros billots à fendre avec la masse et les coins, et à ranger les bûches qui finiraient de sécher dehors.

Les grands bois de Chantereine et la Prénarde m'ont toujours fait rêver. Il est vrai que je suis né au bord de ces bois. J'y suis tant allé, pour travailler ou me promener, ramasser des airelles ou des framboises. Il y avait aussi les champignons. Les morilles étaient rares. Ceux qui connaissaient les endroits se cachaient pour y aller. Il y avait surtout des chanterelles. Ma mère aurait fait des kilomètres pour elles. Moi je n'ai jamais bien aimé les champignons. Ma mère me disait : "Si une chanterelle te fait tomber, ramasse-la !" Je lui en apportais bien quelques-unes parfois, pour lui faire plaisir...

Il y a 20 ou 30 ans on a fait une jolie route du Royet à Fontassot. Elle a bien dégagé les bois. Si nous l'avions eue autrefois !... Tant de choses ont changé, parfois dans le bon sens, mais pas toujours. En décembre 1999 le grand vent a fait des ravages là-haut. A certains endroits on dirait qu'un traîneau à gerbes y est passé dessus. Les bois ont été massacrés. Il faudra des années pour en guérir. Cela m'a fait beaucoup de peine. Mais qu'y faire ?

Que voulez-vous, je suis un homme des sapins et des bois. Cela ne me passera pas. Comme on dit : "le sapin sent toujours la branche de résineux" (traduisez : chassez le naturel, il revient au galop).

## Po tso**ba** : lou métié de dyin le tin

### Lou sètère de lon

Dö tin de mon père, ovan quotôrze, y oye de sètère de lon. Vikion vé lou boué, dyin no cobano. Fojon louro popote. Trovovèvon chu plache. Montèvon no grando tchôro, y pôsèvon dechu lo bille o sêta. Vun grapye chu klo bille ô le sêtu, l'otru ère d'in ba. Oyon troço no ligne chu le boué ô d'uno lano trimpa dyin d'égo è de tsorbou. Coumèkin pouyon sêta 'drê. Tsakun tyèreve le sêtu o son tour de son la, no vè êkô de d'in no, no vè êkô de din ba. Ekô de dechu ère tsordsô de chöre lo ligne.

Ere in trovè fran pegneblu. Me z'è jomè cougnuchu. Ma mon gran père bele, son frère è de ga dô poyi èron olo o Bourdyo po sêta. Du que yo<sup>2</sup> se yèron étobli. Lé yè intyé de cujenaille por élè. Opré, se son bïto o sêta le boué dyin lé sètoriè ô bôtr d'in ri. Tu bèlomin lé pityeté sètoriè o louron tour an dyesporèchu. Lé grôsse mé équipè an tso**bo** de lé tyua.

### Le tsorpantié

Lou tsorpantié megnujé fojon in pouo tu : lé tsorpante de lou batyemin; ma ôche lé gratte, lé caisse, lé porte, lé fenêtre, lé reporochon. Kan y oye in môr vegnon prindre lé mejure po faire le tsanssé. M'êt'évi que vèyu intyé mon vije le tsorpantié, avec sé brèyé bluye fran lardze, è le duple métre chu lo couèche drêtye. Chintye le boué de loin. Kokou j'un fojon ôche le mobillé ma èron plu rare.

### Le mossu

Yoye de mossou dyin tsake violadzu. Tsa couo trovovèvon o dou trê, in equipo, kan y oye no mèsu o batyi ou no grôsso reporochon. Orivèvon avec louron sa d'utye : lo truèlo, lo seye, lou burin, le fi, le gnevô. Che le trovè ère importan, le tsar olève kar tuto lo veyà. Ma èron pa equipo ô lou mouyan d'onè, è louron trovè ère dyu. E , bian chur, y oye dji d'orchitecte.

### L'éclutyé

Le z'éclutyé èron plu rare : trê ou quatre po cantu, guère mè. Oyon loure z'utye po tso**va** le z'éclo. Lou fojon in fo. Y oye lou grô z'éclo couvér que tegnon tso ma que pesèvon è que fouye ocoutyuma ô piè. Fojon ôche de z'eclô plu yôdjé avec no brido de ké, è mèmou de z'éclo fantejo flurye po lé fille ou lé fene.

Kokou jun lou forèvon pa : pourtèvon de z'éclo pla, oyon pa pö de s'écoulantsa. D'otrou lou forèvon ô de clô. Se fouye mefia de pa le z'éfetra. Nan y'ère bian dedyin, no vè que nan le z'oye acoutyumô.

<sup>1</sup> En patois scier à la scierie se dit sêta ; scier avec une scie ou le passe-partout sêtuna.

<sup>2</sup> Du que yo : littéralement : "certains qu'il y a", il y en a certains ou d'aucuns.

## **Pour finir : les métiers d'autrefois**

### **Les scieurs de long**

Au temps de mon père, avant 1914, il y avait des scieurs de long. Ils vivaient dans les bois, dans une cabane. Ils faisaient leur "popote". Ils travaillaient sur place. Ils montaient un grand chevalet (la "chèvre"), ils y posaient dessus l'arbre à scier. L'un d'eux grimpeait sur l'arbre avec le passe-partout, l'autre restait en bas. Ils avaient tracé une ligne sur le bois à l'aide d'un fil de laine trempé dans de l'eau et du charbon. Comme ça ils pouvaient scier droit. Chacun tirait le passe-partout à son tour, de son côté, une fois celui d'en haut, une fois celui d'en bas. Celui de dessus était chargé de suivre la ligne.

C'était un travail très pénible. Moi je ne l'ai jamais connu. Mais mon arrière-grand-père, son frère et des gars du pays étaient allés à Bordeaux pour scier. D'aucuns s'y étaient établis. J'y ai encore de la "cousinaille" par là-bas. Ensuite ils se sont mis à scier le bois dans les scieries au bord d'un ruisseau. Tout doucement les petites scieries à leur tour ont disparu. Les grandes, mieux équipées, ont fini par les tuer.

### **Le charpentier**

Les charpentiers-menuisiers faisaient un peu tout : les charpentes des bâtiments mais aussi les herses, les caisses, les portes, les fenêtres, les réparations. Quand il y avait un mort, ils venaient prendre les mesures pour faire le cercueil. Il me semble que je vois encore mon voisin le charpentier avec ses pantalons bleus très larges, et le double mètre sur la cuisse droite. Il sentait le bois de loin. Quelques-uns faisaient aussi le mobilier, mais ils étaient plus rares.

### **Le maçon**

Il y avait des maçons dans chaque village. Parfois ils travaillaient à deux ou trois en équipe, quand il y avait une maison à bâtir ou une grosse réparation. Ils arrivaient avec leur sac d'outils : la truelle, le seau, les burins, le fil (à plomb), le niveau. Si le travail était important le char allait chercher toutes leurs affaires. Mais ils n'étaient pas équipés avec les moyens actuels. Et leur travail était dur. Et bien sûr, il n'y avait pas d'architectes.

### **Le sabotier**

Les sabotiers étaient plus rares : trois ou quatre par canton, guère plus. Ils avaient leurs outils pour creuser les sabots. Ils les faisaient en fayard. Il y avait les gros sabots couverts qui tenaient chaud, mais qui pesaient et qu'il fallait habituer au pied. Ils faisaient aussi des sabots plus légers avec une bride en cuir, et même des sabots de fantaisie, fleuris pour les filles et les femmes.

Certains ne les ferraient pas : ils portaient des sabots plats, ils n'avaient pas peur de se "ficher" par terre. D'autres les ferraient avec des clous. Il fallait se méfier de ne pas les fendre. On y était bien dedans une fois qu'on s'y était habitué.

## Le morétsa

Lou morétsa èron nombru yelou : y oye bian de bétya po le poyi. Y oye lé vatse que nan yève suvin è lou tsovio o forā. De vë fouye faire lo couo po opéta son tour o lo fôrdje.

Le morétsa oye no grando vantère in ké. Trovovève intre se z'inclun è so fôrdje : topève ou tyerève lo tsëno dö sufle. Nan l'intendye de loïn. So fôrdje chîntyte lo foraille ou lo corno brula.

Tsa couo nan y odjuje de z'utyte o opointa, no reye de tso ruo o buyi, mè que d'uno. Ere l'ouomou indyespinsablu dö poyi. Kan le mondu an plu yo lé vatse lou morétsa an kaje dyesporéchu.

## Le tsaron

N'oye vun ou dou po cantu, pa mê. Nan ye coumandève in tomborè. Le foje tut'intyé : lo kèche, lé rouë, tu... Ere interessan de ye vère faire lé rouë è de lé cercla. Kan le tomborè ère figne, y possève de pintyuro verto. Foje koke pouo le morétsa, reporève lou tsar, pôsève lou bindadzu. Tu bélomin lou tsaron se son convortye dyin lé mochene ogricole, o lé vindre ou lé repora.

## Le benère

Le benère ou tuneyé èron plu rare yelou mè. Fobrikèvon de tugno, de bene, de benou, de brouo. Reporèvon lou tugno que s'évouérèvon, tsandsèvon lé duéle. E be yelou que fojon lé tsardse dyin le tin. Ma le z'ai jomai veyu faire ékin.

## Le mônîé

De mônîé, n'oye portu chu lou rivossou dö poyi. N'oye que mouyon ma po le bétya : le blouo, lo cheva, è odjupon lo môtô. Ma biocouo mouyon le blouo è le frumin po le mondu. Z'ai dedzouo roconto : k'ant'olèvan tsandsa. Lou petyi moulè mè an tou dyesporéchu dö poyi.

## Le boulondjé è lo boulondzère

Dyïn le tin le mondu oyon louron four è couyon louron pan. Ma y oye ôche le boulondjé que foje lo mitchte è le "raboué 1" po lo féto. Kan t'èro o l'écouolo in pinchon, olève kar no yöro de mitchte. Mo mère, tou lou më, olève regla lo foctyuro, poya lo "couotche do pan", coumo nan dyije. Ôro lou boulondjé fan tou de patyessorio.

Le boulondjé foje lo tourna kan t'oye couyu lo founa dö tin que lo boulondzère tegno le mogosin. Possève dyin lou mozadzu, ovortye le mondu ô so corno. Odyuje ôche kok'épissorio, ne z'évitève de lo tréna dö bour.

<sup>1</sup> Le raboué : "le roi boit", c'est la brioche de la fête patronale.

## **Le maréchal**

Les maréchaux étaient nombreux : il y avait beaucoup de bétail dans le pays. Il y avait les vaches qu'on liait souvent et les chevaux à ferrer. Parfois il fallait faire la queue pour attendre son tour à la forge.

Le maréchal avait un grand tablier en cuir. Il travaillait entre ses enclumes et sa forge : il tapait ou tirait la chaîne du soufflet. On l'entendait de loin. Sa forge sentait la ferraille ou la corne brûlée.

Parfois on lui amenait des outils à appointer, un soc de charrue à tremper, etc. C'était l'homme indispensable du pays. Quand les gens n'ont plus attelé les vaches, les maréchaux ont presque disparu.

## **Le charron**

Il y en avait un ou deux par canton, guère plus. On lui commandait un tombereau. Il le faisait tout entier : la caisse, les roues, tout... C'était intéressant de le voir faire les roues et les cercler. Quand le tombereau était fini, il lui passait de la peinture verte. Il faisait aussi un peu le maréchal, il réparait les chars, posait les bandages. Tout doucement les charrons se sont convertis dans les machines agricoles, à les vendre ou à les réparer.

## **Le tonnelier**

Les fabricants de bennes ou tonneliers étaient plus rares eux aussi. Ils fabriquaient des tonneaux, des bennes, des "benons", des baquets. Ils réparaient les tonneaux qui s'écartaient. Ils changeaient les douelles. C'étaient bien eux qui faisaient les "charges" autrefois. Mais je ne les ai jamais vus faire ça.

## **Le meunier**

Des meuniers, il y en avait sur tous les ruisselets du pays. Certains écrasaient pour les bêtes : le seigle, l'avoine, et ils amenaient la mouture. Mais beaucoup écrasaient le seigle et le froment pour les gens. Je l'ai déjà raconté quand nous allions "changer". Les petits moulins ont tous disparu du pays.

## **Le boulanger et la boulangère**

Autrefois les gens avaient leur four et cuisaient leur pain. Mais il y avait aussi le boulanger qui faisait la "miche" (le pain blanc) et la brioche pour la fête <sup>1</sup>. Quand j'étais en pension à l'école j'allais chercher une livre de "miche". Ma mère, tous les mois, allait régler la facture, payer la "coche du pain" comme on disait. Maintenant les boulangers font tous de la pâtisserie.

Le boulanger faisait la tournée quand il avait cuit sa fournée pendant que la boulangère gardait le magasin. Il passait dans les hameaux, avertissait les gens avec sa corne. Il amenait aussi un peu d'épicerie. Ca nous évitait de la traîner du bourg.

## Le boutché è lo boutsère

N'oye pa tan qu'onè. Le mondu tyuèvon de coyou è mindzèvon guère de viando. Kokou j'un n'otsetèvon ma douè vè por an : o Pâque è po lo fêto. Kô dzour lou pïtyi mondu se poyèvon in tyu de vé <sup>1</sup>. Le boutché otzetève de vio ou de montou dyin lé ferme. Fouye mortsanda. N'oye que se résorvèvon le cur. Lou boutché se son bito o faire lé tournè opré lou boulongjé.

## L'épiché è l'épissère

Tsaque bour oye veno ou duè z'épissoriè, tsa kouo mê. Trovoyèvon bian lo dyomindje opré lé mèsse, le dzour dô mortso ou opré le z'intaromin. Y oye de z'épissoriè que brulèvon le café : chïntyon de loin. Y oye de z'épissoriè qu'oyon lé grandé bolance avec lou plotio in cuivre qu'ébeyuèrèvon.

Kokez'opiché fojon lo tourna, d'obôr avec le tsovè, opré avec l'ôtô. Yelou mè s'onnoncèvon ô louro mujeko. Me ropelu de lé duè z'Anna : "lo grôssu Anna <sup>2</sup> que tegne o lo chemo dô bour. Nou y sorvian in nou rindan. E pè so nevouno lo "pityet' Anna" que devolè le mogosin dyin le bour. Té douè èron bian plèsinte.

## Le courdunié

Lou courdunié manquèvon pa, mémou che y'oye bian de z'éclutié. Le z'ouomou otsetèvon in porye de sular no. Lou fojon lontin. Kan t'èron usu lou pourtèvon rechemela. Lou sular ba son ma vegnu tché nou intre lé doué gare. Zô dyejan in dzour avec in'ouomou de mon tin : "Nez'otru, setin lo gèrérochon de lou sular ba." Pourtèvan ôche de golotse, basse ou note. Le courdunié lé remontève kant'èron usè.

## Le toyure, lo toyurso

Dyin le tin y oye bian de toyure. Le z'ouomou se fojon faire in bravou complè po lé grande z'ôcojon, churetù po se moria. Pourtèvon pa suvin ko costume, lou dyurève lontin, tsa couo mémou obyève le môr. D'obitudo, le z'ouomou, churetù lou vieu, pourtèvon lo belouso bluye. Yoye dou toyure vé Sin Dzouan, in'otru vé Tzozèle : Gène tché Pico, in comorado de mon père. Lou toyure an dyesporéchu opré lo dorère gare. Lo confekchon le z'o tyuo.

Kan nan dyeje : "klo feno cou", vouye dyere qu'ère toyurso. Plu tar dyejan ôche : coutyurère. N'oye plujure dyin le poyi. Me ropèle de "lo mori dô Bouryu". Mo mère y'oye fai faire por mē de pïtyetè brève in velou gné avec douè bride crouzè doré le z'épale. Vun de mou plu z'anchan suvegni é l'essoyadzu de klé brève tché yèlo. Kl' ôpérochon m'oye pa convegnu ; le tin me lé y'oye bian dyuro. Deyin ovè kokou chïn k'an.

<sup>1</sup> Un cul de veau : un morceau de jolie viande, mais petit !

<sup>2</sup> Grosse n'est pas péjoratif, c'est l'ancienne, la plus âgée.

## **Le boucher et la bouchère**

Il n'y en avait pas tant qu'aujourd'hui : les gens tuaient des porcs et mangeaient peu de viande (de boucherie). Certains n'en achetaient que deux fois par an : à Pâques et le jour de la fête (patronale). Ce jour-là les petites gens se payaient un "cul de veau <sup>1</sup>". Le boucher achetait des veaux et des moutons dans les fermes. Il fallait marchander. Certains se réservaient le cœur (de la bête). Les bouchers se sont mis à faire la tournée bien après les boulangers.

## **L'épicier et l'épicière**

Chaque bourg avait une ou deux épiceries, parfois plus. Elles travaillaient bien le dimanche après les messes, le jour du marché ou après les enterrements. Il y avait des épiceries qui brûlaient le café : elles sentaient de loin. Il y avait des épiceries qui avaient les grandes balances avec leurs plateaux en cuivre qui reluisaient.

Certains épiciers faisaient la tournée, d'abord avec le cheval, puis avec l'auto. Eux aussi s'annonçaient avec leur musique. Je me souviens des deux Anna, la "grosse Anna <sup>2</sup>" qui "tenait" à la cime du bourg. Nous nous y servions en rentrant chez nous. Et puis la "petite Anna", sa nièce qui descendit le magasin dans le bourg. Toutes deux étaient bien "plaisantes".

## **Le cordonnier**

Les cordonniers ne manquaient pas, même s'il y avait beaucoup de sabotiers. Les hommes achetaient une paire de souliers hauts. Ils leur dureraient longtemps. Quand ils étaient usés ils les portaient ressemeler. Les souliers bas ne sont arrivés chez nous qu'entre les deux guerres. Nous le disions un jour avec un homme de mon âge : "Nous autres, nous sommes la génération des souliers bas." Nous portions aussi des galoches, basses ou hautes. Le cordonnier les remontait quand elles étaient usées.

## **Le tailleur, la couturière**

Autrefois il y avait beaucoup de tailleurs. Les hommes se faisaient fabriquer un beau complet pour les grandes occasions, surtout pour se marier. Ils ne le portaient pas souvent, il leur durait longtemps. Parfois même il habillait le mort. Habituellement les hommes, surtout les vieux, portaient la blouse bleue. Il y avait deux tailleurs à Saint-Jean, un autre à Chazelles : "Gène chez Picot", un camarade de mon père. Les tailleurs ont disparu après la dernière guerre. La confection les a tués.

Quand on disait : "Cette femme coud", ça voulait dire qu'elle était couturière ("tailleuse"). Plus tard nous disions aussi : couturière. Il y en avait plusieurs dans le pays. Je me rappelle "la Marie du Bourru". Ma mère lui avait fait faire pour moi une petite culotte en velours noir avec deux brides croisées derrière les épaules. L'un de mes plus anciens souvenirs est l'essayage de cette culotte chez elle. Cette opération ne m'avait pas plu. Le temps m'y avait bien duré. Je devais avoir quelque cinq ans.

## Le focture

Nan z'omève bian le vère vegni. Y oye mo le tche que le crogne ô so canno. Ma se y fojon tou dou. Le focture odjuje le journal è lé letre. Churetu dunève lé nuvèle dô poyi : lou moladu, lou môr. Nan y foje faire lé coumichon de no fomille o l'otro. Ere tudzour bian viro.

Me ropèlu de Piére le focture. In gran blessò de quotôrze : y oye léssò le bra gotsu. Y oyon monto in 'ovan bra ô d'un crutze ô bou. Eran bian de couotche tou dou. Oyin ma uit ou növ' an. Po tsolande fojin mé grôssé bule d'ubar è l'opétèvo po que m'édèze lé monta veno chu l'otro. Demandèvo pa ékin o mon père, bian chur ! Posève le sa, è tou dou ne s'égramissèvan o faire le bounouomou d'ubar. Che mo mère nou veye, le morunève : "Ché plu petyètère que lou petyi". Y poyève in conu ou in café bian tso, è Piére olève rindre le sa. Lo tourna figne tché nou. Ma ère kaje nè. E le lindemouo tournève fila o piè. Ai jomai écheblo Piére le focture.

## Le sannère

Kan lo caille oye fai so gna de coyou, fojan vegni le sannère. Nan soye lou dzour que possève dyin le poyi. Nan gordève no pityeto femèlo po ossemin<sup>1</sup> : sorye lo caille de lo sézu d'opré. Fojan obiya le zotru : le tsampa que gordorian è ingrèssorian por nou, è lou pityi coyou que vindrian dyin kokou mè.

Le trovè dô sannère ère vitu fai. Lou coyou chiclèvon è lou fouye gorda o l'obri dou trè dzour, le tin qu'èron moladu. Ekin coutève quoranto sò po coyu, dou fran, ô printin trinto chin<sup>2</sup>.

## L'émoulandère

L'émoulandère possève tsa mouman, ma yo plu lontan. Orrivève ovec so mouolo monta chu de roulete. Oguzève tu ce que boyèvan : lou coutio, le z'otsou, le gouyar, le z'ékuzère, le coutè sognar... Oye chu so mouolo no bouètye portyusa que remplye d'égo. Reglève le debye ô de n'épio que tyerève ou repoussève dô portyu o lo demando. Bitève so mouolo in martche in pédolan.

Le z'émoulandère an dyesporéchu opré l'otro garo. M'in suvenu o peno. Ma an léssò in dyere, kan kokun o no bouno rintère nan dye : "T'o de fesse coumo n'émoulandère. Demouore ma plu ékin de yèlou.

<sup>1</sup> L'ossemin pour la reproduction des bêtes. Le z'essemin : grain pour les semailles (du latin : *semen*, semence).

<sup>2</sup> Relevé sur le livre de comptes de mon père.



## **Le facteur**

On aimait bien le voir venir. Seul le chien le craignait à cause de sa canne. Mais ils s'y faisaient tous les deux. Le facteur apportait le journal et les lettres. Surtout il donnait les nouvelles du pays : les malades, les morts. On lui faisait faire les commissions d'une famille à l'autre. Il était toujours bien tourné.

Je me souviens de Pierre le facteur. Un grand blessé de quatorze : il y avait laissé le bras gauche. On lui avait monté un avant-bras avec un crochet au bout. Nous étions bien d'accord tous les deux. Je n'avais que huit ou neuf ans. En décembre je faisais mes grosses boules de neige et je l'attendais pour qu'il m'aide à les monter l'une sur l'autre. Je ne demandais pas ça à mon père, bien sûr ! Il posait le sac, et tous les deux nous nous escrimions à faire le bonhomme de neige. Si ma mère nous voyait elle le grondait : "Tu es plus gamin que les enfants". Elle lui payait un "canon" ou un café bien chaud, et Pierre allait rendre le sac. La tournée s'achevait chez nous. Mais c'était presque nuit. Et le lendemain il repartait à pied. Je n'ai jamais oublié Pierre le facteur.

## **Le hongreur**

Quand la truie avait fait sa nichée de cochons, nous faisons venir le hongreur. Nous savions les jours où il passait dans le pays. Nous gardions une petite femelle pour la reproduction : elle serait la truie de l'année suivante. Nous faisons châtrer les autres : un mâle que nous gardions et engraissons pour nous, et les petits cochons que nous vendrions dans quelques mois.

Le travail du hongreur était vite fait. Les cochons criaient, et il fallait les garder à l'abri le temps où ils étaient malades. Ça coûtait quarante sous par porcelet, deux francs, au printemps 1935<sup>2</sup>.

## **Le rémouleur**

Le rémouleur passait de temps en temps, mais il y a plus longtemps de ça. Il arrivait avec sa meule montée sur des roulettes. Il aiguisait tout ce qu'on lui donnait : les couteaux, les haches, la serpe à bois, les ciseaux, le couteau à saigner les porcs... Il avait sur sa meule une boîte percée qu'il remplissait d'eau. Il réglait le débit à l'aide d'un épi qu'il tirait ou repoussait du trou, à la demande. Il mettait sa meule en marche en pédalant.

Les rémouleurs ont disparu après l'autre guerre. Je m'en souviens à peine. Mais ils ont laissé un dicton. Quand quelqu'un a de gros reins, on dit : "Il a des fesses comme un rémouleur." Il ne reste plus que ça d'eux.

## Lou rampoyö de sèle

Ere bian suvin de bôhémyin. Rampoyèvon lé sèle ô de dzinto paille de blou ekouyu. Lo fourgnan, yèlou fojon le trovè, plu z'ou moin bian, ma enfin, ken'ère fai.

Me ropèlu d'un Italien de Turin è de sou dou gorçou. Fojon lé sèle. eron orivo le modye avec loure z'utye. Olèron sétuna in frêsse. Mon père oye preporg lou borou ô de vieu boué de frêsse, è fourgné lo paille. E le lindemou devéssè oyan sè sèle nouve vé lo mèsu. N'ai intyé quatre ô me, tudzour avec lo même paille.

Klou trè z'ouomou èron voyin è pa désogreyablu <sup>1</sup>. Le plu fai po rire è que compregnon in pou nòtron potué. Semblève le lour. E pa talomin étunan.

Ne z'oyon prè onze fran po sèlo è gnuri ludzo. Mon père lou poyè soissantto sè fran le 3 juin dye je nò cin trinte vun. E morquo chu son caillè de contu.

## Lé monôre

Djin le tin lé grossé mēzou oyon de messadzu, c'èto dyere de valè ou de chervinte, tsa cou de pityi borô in étyj. Ovan quotôrze in bon vale gagnève vin sô por dzour, ludzo, gnuri, o ce qu'ai intindy dyere. An figne po dyesporètre.

Ma nan truvéve de monôre. Ere de dzuénou ga ou de z'ouomou plu vieu qu'olèvon o louro dzourna. Louro férmo ère trou pityeto... ékin lou foje gagna kokou sô.

N'oye que chudyon lo loye in etyj, de lo plano o lo montagne. Ere bē intyé pegnublu. Lo loye se foje chu lo plache le yu è le dzô o lo pityeto <sup>2</sup> dô dzour. Nan le z'olève inbôtsa : fojan pri è l'odyujan vé lo mèsu po seya ou messuna. Yoye ôche lé monôre que pregnan tsa mouman po écour, piôtsa lo vigne, orantsa lé truffe... Eron dô poyj. Vegnon le modye djukô sè. Tsa cou tournèvon in dzour ou dou, suivan le trovè. Lou poyévan le dorè dzour. Lou torifou varièvon suivan le z'övré è lo sézu. In uvar lé dzournè èron plu courte. Ai intyé lou torifou chu lou yubre de mon père.

Yèlou mè an dyesporèchu. Vikin dyin in'otru mondu è dyin in otru tin : lo rouo o viro...

(Lo veille de lo Sin-Dzuan dou mijlo vun)

<sup>1</sup> Litote habituelle au patois pour dire : "ils étaient très agréables".

<sup>2</sup> Littéralement : "à la petite du jour", à l'aube.

## **Les rempailleurs de chaises**

C'étaient bien souvent des bohémiens. Ils rempailaient les chaises avec de la jolie paille de seigle battu. Nous la fournissions, eux faisaient le travail. Plus ou moins bien, mais enfin, c'était fait.

Je me rappelle un Italien de Turin et ses deux fils. Ils faisaient des chaises. Ils étaient arrivés le matin avec leurs outils. Ils allèrent couper un frêne. Mon père avait préparé les barreaux avec du vieux bois de frêne, et il fournit la paille. Et le lendemain soir, nous avions six chaises neuves à la maison. J'en ai encore quatre chez moi, toujours avec la même paille.

Ces trois hommes étaient vaillants et pas désagréables <sup>1</sup>. Le plus drôle c'est qu'ils comprenaient un peu notre patois. Il ressemblait au leur. Et c'est pas tellement étonnant.

Ils nous avaient pris onze francs par chaise et nourris, logés. Mon père leur paya 66 francs le 3 juin 1931. C'est marqué sur son cahier de comptes.

## **Les ouvriers à la journée**

Jadis les grosses maisons avaient des domestiques : des valets ou des servantes, parfois de jeunes garçons en été. Avant 1914 un bon valet gagnait vingt sous par jour (1 franc-or), logé, nourri, à ce que j'ai entendu dire. Ils ont fini par disparaître.

Mais on trouvait des ouvriers. C'étaient de jeunes garçons ou des hommes plus âgés qui "allaient à leur journée". Leur ferme était trop petite... ça leur faisait gagner quelque argent.

Il y en avait qui suivait la "loue" en été, de la plaine à la montagne. C'était encore bien pénible. La loue se faisait sur la place, le lundi et le jeudi à la pointe du jour. On allait les embaucher. Nous faisons prix et nous l'amenions à la maison pour faucher ou moissonner. Il y avait aussi les ouvriers que nous prenions de temps en temps pour battre, piocher la vigne, arracher les pommes de terre. Ils étaient du pays. Ils venaient le matin jusqu'au soir. Parfois, ils revenaient un jour ou deux, suivant le travail. Nous les payions le dernier jour. Les tarifs variaient suivant les ouvriers et la saison. En hiver les journées étaient plus courtes. J'ai encore les tarifs sur les livres de comptes de mon père.

Eux aussi ont disparu. Nous vivons dans un autre monde et dans un autre temps : la roue a tourné.

(La veille de la Saint-Jean 2001)



**Notre maison, le Verdier,  
Saint-Jean-Soleymieux**

## L'auteur

Jean Chassagneux est né le 7 avril 1922 à Saint-Jean-Soleymieu, au hameau du Verdier. Il a entendu et parlé le patois dès son enfance. Ordonné prêtre en 1948, il a exercé son ministère dans le diocèse de Saint-Etienne. De novembre 1996 à avril 1998, il a assuré, chaque semaine, une causerie sur le patois du haut Forez : "La langue de chez nous" sur les ondes de la station stéphanoise RCF, 94,7 (Radio chrétienne de France). Il est actuellement en retraite à la résidence des Comtes de Forez, 42600, Montbrison.

Jean Chassagneux est l'auteur du *Patois de Saint-Jean-Soleymieu, essai de lexique patois-français*, publié en 2000 par Village de Forez.

---

*Supplément au n° 87-88 de :*

*Village de Forez, bulletin d'histoire locale.*

Siège social (abonnements) :

- Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur, 42600 MONTBRISON.
- Directeur de la publication : Claude Latta.
- Rédaction : Joseph Barou, Pascal Chambon
- Abonnement et diffusion : André Guillot.
- Comité de rédaction :

Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Danielle Bory, Roger Briand, Mireille Busseuil, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Monique Diaz, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, Francis Goutorbe, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Claude Latta, Mickaël Lathière, Philippe Pouzols, Stéphane Prajalas, Jean-François Roche, Pierre-Michel Therrat.

Dépôt légal : 4<sup>e</sup> trimestre 2001

Impression : Centre départemental de documentation pédagogique de la Loire, Saint-Etienne.