

Thème : le pain, le fôr ai pain... ai peu tôt ce qu'an cuisot dedans !

I. Air traiditionnel - MÈRE, BOTEZ LE CHEIN QUEURE (C. Bigarne *Patois et locutions du pays de Beaune-1891/M. Emmanuel, XXX Chansons bourguignonnes du pays de Beaune/* version rapportée par René Patru, chanson du XVIII^e siècle-Auxois-Morvan)

Mér'botez le chein Queure
Vouéqui l'gailant que vînt
Eh ! régailez-lu bîn
C'ost le gailant de votre féille
Eh ! régailez-lu bîn
Â l'mérite mai foué bîn

Al'ai de grandes guêtes
Des jairtéres ai fioquettes
Â queupe dans ses douaigts
Ç'â pou r'drossai sai crinière
Â queupe dans ses douaigts
Ç'â pour'eur'drossai ses pouais

Bonjôr lai compainie
Cômment vôs pôrtéz-vôs
Si seu venu chez vôs
Ç'â pou l'aimôr de vôtre féille
Si seu venu chez vôs
Lai belle m'y recevrez-vôs

Vôs me faites bin âille
De me causai c'ment'c'qui
Vôs serez mon aimi
Si vôs v'lez bîn tirai les vaiches
Vôs serez mon aimi
Si vôs m'faites ce plâyi

C'plâyi en vaut eun aute
Belle vôs serez content'
Si vôs m'eumez brâment
Y'rons tôs deux en champ vôs vaiches
Si vôs m'eumez brâment
Y'rons tôs deux l'coeur content.

III/ Vôs textes : eune rimailerie du Jean-Louis Goulier (Beurey-Bauguay) **Sai routie**

Sai tranche de pain engôdrée d'beûrre

A lai mégeot de bonne heûre,

Trempée dans un bol de lait

Sitôt sorti d'son lè.

Sai tranche de pain engôdrée de fromaige bianc

A lai mégeot â bout du champ,

Ai l'ombre d'un bôchon

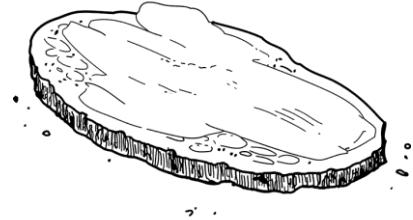
Caiché du soulo des mouèchons

2 - Les Raibâcheries du Bochet – 72^{ème} Aitelier – Civrey-en-Montaigne– 11 d'Aivri 2018

*Sai tranche de pain engôdrée d'beurre
Aiprés lai classe pour ses quaitre heûres,
Sai grand mère y râpot du chocolat
Çai veillot bin le nutella*

*Sai tranche de pain engôdrée de beurre
Ç'ost le jeudi en fiant dix heûres,
Que son grand père aivou précaution
Y pôsot deux rondelles de saucisson.*

*Sai tranche de pain engôdrée de confiture
De peurnes vou bin de mûres,
Ç'étot tôs les côps pareils
A s'en enfrâlot jeuque és aireilles.*



Le pain de ménaiqe, d'après le livre d'Edme HUCHON *Les choses du passé*, 1941 ; vîrai en patouais pou lai Gaiby Morin de Vittiais (avril 2018).

A'y ai cînquante ân-nées environ, vée 1900, lai maijorité des ménaiques faisâint lôs pain. Les eûns aichetaînt lai fairine â meunier du villaige.

- Â Foulon, le mlin d'Antony Thenadey, que s'airrêté vé 1924. Al ost en ruines.
- Â mlin Brûlè (le pée Lagneau). Ctu-cute le quitté en 1902 pou ailai fermier en Mya (Myard). C'ost eûn nommè Cortot que lu succédé. Et en 1905, le mlin s'airrêté définitivement.
- Â moulin Toto (Mousseron). A ne torné pus vé 1897.
- Â moulin Blanc (Jadot). Al ost le çu que fonctionne en 1940.
- Â Cholot (Suchetet). A s'airrêté en 1902.
- Â mlin Didier (Lefolle). A s'airrêté en 1926. Ai ceutte daite, lai Fromégerie BEL instailé eune porcherie dans lai propriété.

D'outes foèyers récoltaînt los biè, que l'échouaingéôt ai los meunier : eun souéchet de froment conte eun souéchet de fairaine, moyennant eune ristourne. Ai c'te époque-qui, le biè vailôt 17 fr. (francs) les 100 kilograimmes. Le souéchet de fairaine de mouême poids vailôt 22 fr.

Pou môrr eûn quintau de biè, le meunier peurnôt 1 fr 75 ai 2 fr . A blutôt ai 67 % (blutai : paissai lai fairaine ai traivé eûn taimis ou eûn blutoir).

Chaique ménaiqe possédôt eune maie aivou eûn « pétrissouère », eûn pétrin ai sai partie seupérieure. D'nôs jeûs, an raconte encô ces meubles reustiques dans les mâyons campagnardes.

Soûent, c'étôt lai fonne que faisôt le pain. Entre vouaisines, an échangeôt le levain quan c'tu- cute perdôt de sai force. Lai paite sortant de lai « pétrissouère » étôt mie dans des bruchons (« banneton »). An laichôt levai lai paite pendant quéques heures, les bruchons recovris d'eune couvrante.



3 - Les Raibâcheres du Bochot – 72^{ème} Aitelier – Civrey-en-Montagne– 11 d'Aivri 2018

Les mâyons de ceulteur importante ant encô lô chambre ai fôr. Lai plupairt des ménaiges portaînt lôs bruchons vée le boulanger du quartier. C'tu-cute demandôt pou lai cuisson eune redevance de 0 fr05 pair miche de pain. Aivant d'enfornai, le boulanger ou lai ménaigère faisôt, d'aivou eùn coutiais, eune crouais su lai miche revorchée su lai pôle ai fôr, si ben , qu'eune fouais queute, lai crouais étôt ben aipparente. Les miches pesaînt de chisse ai die lives : 3 ai 5 kilos .

An faisôt du pain pou huit ai dies jeûrs. Lai dârré ai mégai étôt, pairfouais, ben deure et d'eùn goût peu aigréabe. Mas, les belles miches enfairainées sortant du fôr, ai lai creûte crostillante, répandaînt eune bonne odeur de pain frais et faisôt le régal de tote lai famille. Les mounés d'lai mâyon demandaînt ai los mé, lai baisure (le baiser du mitron) ! C'ost l'endrouai où eune miche en ai teuchai eune aute, dans le fôr.

Pou lai fête paitronale, chaique ménaige, faisôt ses beurioches, ses fians et ses pâtisseries. Tôt cequi gairnissôt les tabes. Aj'deu, (1941) queque souai lai condition sociale, chaicun aichète son pain et ses gâtiais.

Eùn p'tiot mot su le fôr ai pain - Claudette & Gérard Florent, Civry-en-Montagne, avril 2018

Aivant lai guérre, ai Civrey, chaicún fiot son pain dans son fôr. An y avost lai Maria et peu lai Mad'leine que fiaînt l'leur. C'éstost les deux sœurs. A s'prôtaînt los dix bruchons. A fiaînt 10 miches de 2 kilos tôs les 10 ai 15 jors. Lai Maria gairdost son levain dans eùn pot en grés. El fesost sai pâte dans sai maie ai lai main : c'éstost pas si faic'ille ! L'Joseph et peu l'Leon raimenaînt des bréardes de faigots, ronces, épeunes qu'a déchairgeaînt près du fôr, pou l'chauffai pendant â moins chis heures. Al avaint les bras et peu les mains ben égratignés ! quand le fôr étost chaud, ben blanc, el enfornost. Quand al étost moins chaud, el fesost cueûre les fians. Le pain s'gardost tré ben dans sai maie pendant plus d'eune semaigne.



Four à pain de Fixey

Et peu aiprés lai guérre, le boulanger de Somberton s'ost mis ai pâssai : ce fut lai fin des fôrs ! Y'en ai eùn qu'ai eu l'idée d'raich'ti c'tu-quite de lai Maria. Al ai réparé lai voûte que chôstot. A le r'metté en branle en 2 000 ! Çai torne : a fiant chi chent cinquante pains ai lai fête du mois d'septembre !...

Â temps des chambres ai fôr... Philippe Lachot et Michèle Lemoine, Grosbôs.

C'éstot iqui d'dans qu'an f'sot le pain quand y n'y en aivot pu d'aivance, eune fouè dans lai s'maigne. En n'faillot pas réstai les deux pieds dans l'même saibot... Bein sou'ent c'éstot les fonnes qui s'en occupint.

Ai chaque fornée, an détornot lai vaieur d'un salaidier d'pâte pou fâre le l'vain d'lai prochaine. Lai voueille, an faillot le raifraîchi daivou un m'cho d'aie et peu le pétri.

4 - Les Raibâcheries du Bochot – 72^{ème} Aitelier – Civrey-en-Montagne– 11 d'Aivri 2018

Eul maitin, dans lai pétrissouaire, an môlot le l'vain en le peucenant ai lai faireine du m'lin du Jean Lallemand d'Airnay vée Vittiais, trois pouègnies d'sel et d'l'aie (trois litres). An râpait aitot cin / six treuffles pou empouacher eul pain d'raissi trop vite. Pou pétri, an y aivot un cop ai prenre : r'torner et taiper lai pâte. ... Ah ! an faillot se r'trousser les moinches préque eune heure...

Aiprès, an laissot lai pâte dans lai pétrissouaire pou qu'elle c'mence ai l'ver. Pendant c'temps qui, an faillot chauffer le four daivou des faigots d'corée que v'not des meurées d'long des champs : ran d'peidyu ! Lai pâte étot patigée en pâtons dans des bruchons faireinés pou fini de l'ver.

An faillot saivoir dépiaicer l'feu tot autour du for et peu le raimener au moitian pou brâment le chauffer. Les briques, totes nouaires, d'venint totes bianches, un cop d'rôle pour tirer les tujons, c'étoit le moment d'enforner...

Lai grand polle en bôs su l'devant du for, l'moinge posai su l'dos d'eune chése, eune pouègnie d'faireine dessus, an r'tornot l'bruchon, un ptiot sargot pou piaicer les pâtons bein l'vé ; an faillot d'l'aidroit pou tot bein rainger ...

Eune heure pou queure, â pouvint déformer les dix miches... les laisser r'froidi, les brosser aivant d'les rainger dans lai pétrissouaire. An f'sot aitot quéques ptiots pains et des fieutes.

Aiprès, c'étoit encore possibye d'queure des tairtes, des biscuits d'Saivoie, des pâtés... Et peu encore aiprès, an pouvint fâre souècher des peurnes d'Sainte Caithrine ai l'arrière-sason et peu mouême d'lai pieume d'ojon pou fâre des édredons ...

Eune chambre ai for, ci comptot grôs dans eune mâjon.

(Savoir faire recueilli après de Reine et Roger GARNIER de Soussey sur Brionne - Texte transcrit en patois par Philippe Lachot et Michèle Lemoine de Grôsbôs).

Vouèqui c' qui ai trouai dans lai chambre ai for :

Eune polle en bôs pou enfornai
Eune forchette pou l'feu
Eune polle (sans moinge) pou défornai
Eun rôle (sans moinge)
Deux queuottes pou râquiai lai pétrissouaire



Cercle des associations Partenaires : Histoire et Recherches (Arconcey) – Les Amis de Beurey-Bauguay – Association Saint-Aignan (Meilly & Rouvres) – Le Comité d'Animation de Civry-en-Montagne – Les Amis de Marcilly – Les Amis de Mont-Saint-Jean – Le Trait-d'Union (Sainte-Sabine) – La Baldericienne (Beurizot) – Loisirs Clomot - Langues de Bourgogne – Maison du Patrimoine oral de Bourgogne (Anost). **Prochain rendez-vôs : 09 mai ai Mont-Souaint-Jean**

