

PUBLICATION 6 DU 19.12.2025

Pastille n°2. Le pan (le pain)

‘Le *pan*’ (pain) tient une très large place dans l'alimentation de nos parents. J'en veux pour preuve la quantité innombrable de sentences qui le met en avant : ‘*Mindze de pan, tseuille ta pedance*’ (mange du pain, épargne ta nourriture). ‘*Tseuille ton pan, te ne sas pos si t'in éros deman*’ (économise ton pain, tu ne sais pas si tu en auras demain). ‘*Te seuros mindzye ton pan quind te seuros l'affeno*’ (tu apprécieras mieux la valeur du pain quand tu seras capable de le gagner). Car gagner son pain n'est pas toujours facile, il ne faut donc pas le gaspiller.

‘*Quind al era mindzye to son pan blin, y sera ban contin de mindzye de pan nar*’ (Quand il aura mangé tout son pain blanc, il sera bien content de manger du pain noir). Autrefois on cuisait ‘*eune feurnan*’ (une fournée) environ tous les 15 jours. On veille à bien ‘*brâye*’ (pétrir) ‘*in démenin le levan, la faran-ne*’ (en remuant le levain, la farine) dans l'eau pour éviter ‘*los catons*’ (les grumeaux). Le lendemain, on garnit ‘*les payesses*’ (corbeilles) ‘*de recope*’ (« recoupe ») et on les remplit de pâte. On ramasse le reste avec ‘*in rassyou*’ (une raclette) et on fait un *pognon* (petit pain) puis on fait chauffer ‘*le feur à pan*’ (four) et avant d’*inforno*’ (enfourner) on enlève les braises avec ‘*le râbye*’ (tire-braise) et ‘*on pâsse la pate moye*’ (passe l’écouvillon « la pate mouille »). On apporte les pains ‘*u forni*’ (au fournil), on les place sur ‘*la pâle*’ (pelle) et on les dépose dans le four. Il y a parfois sur la croûte des ‘*ébotsores*’ (baisures). Parfois le pain est ‘*maton*’ (mal levé), ‘*le molon*’ (la mie) est alors trop serrée. Quand le père ‘*intarne*’ (entame) le pain en traçant une croix avec son couteau, les enfants aiment bien prendre le ‘*grutson*’ (croûton). Ce pain fait ‘*avui de faran-ne de seille*’ (avec de la farine de seigle) pouvait se conserver plusieurs semaines. Si l'on ‘*gardele*’ pain trop longtemps, il arrive qu’il soit ‘*muzi*’ (moisi).

Nous allons en rester là pour aujourd'hui, à ‘ctes’ fêtes !

Localisation Saint Germain la Montagne

