

Nosse bon vî pwin.



Dju crwâs k'on put dire ku l'pwin est ossi vî ku l'monde. Cand l'Bon Diu èst tchèssî Adam et Eve du Paradis, nul' z'y è-t-i nin dit: « Vous mwindj'réz vosse pwin à l' suweûr du vosse front »- L'ancy.in tèstamant raconte ku les juifs ofrint djà des pwins à Yavhé, t'à siant in rite bin spécial; dupwis l'Djûdi-Sint, nosse rulijion est toudis continuwé l'ofrande du pwin à messe.

Dins tous les pa.ys ki cultivat du grin, û putot des graminées, on z'è toudis fwêt du pwin du tout timps..

Nôs grins

Nôs grins d'Ardène sont an prêmî lieu: l'èpôte, û la spète û co bin l' blè. Après, dj'ans l'swâ.ye et après in pô du blé d'mars, mès k'est mèyeu pou les pouyes ku pou l' pwin. Dins l'timps, on samot co bin in pô d' nwâr blé, du sarazin, don ,k' on loume ossi boukètes. La farine ère djône et ça siêrvot à fwêre des bèrdèles û dès galètes, coume on vut.

Lu swa.ye su samot dins lès virées k'on z'avot sârtés; lu blè inmot mî dès meyeûs tchamps, souvint in vî trio avu d' l' ansine.

La récolte su fjot à l'mwin, bin souvint al' sîe, pîs à l' fô. Lu batage su fjot sul' bouc et on vannot ou van, par après ou djâle.

Les molins.

Du timps des sègneûrs, coume il'avint toudis bèswin d'sous (c'est co parèye anute), il' avint bâti dès molins su les rouchês et il' oblidjint les djans à z' y aler. Lu mon.ni, ki louwot l'molin, cuir et poye, rapwârtot bramint à sègneûr. Et, ç'astot l'min.me avu l'four. On djot ku l' molin û ku l'four astot banals ; ça vlot dire : du ban, don, du sègneûr.

Al' longue, tout ça est tumé et les djans ont bâti tchèkin leu four. Mès, pou l' molin, l'abitude du prinde moûtire est d'mèré. Dju vus dire k'adon, les pôves n'avint toudis les sous pou payî l' mon.nî; çut'çi su payot don à wârdant in pô d'farine du leus pratikes. Mès, i gnè yu des pus malins ki purdint mouture et co les sous à dzeus. Du là, la mwêje runoumée des mon.nîs !

Nôs molins d'Ardène astint toudis bâtis su in bî, avu ène chute d'êwe ki vnot souvint d' bin lon, et c'est l'pwas d'l'êwe ki fjot tourner la ruwe. Su les rivîres sins bècôp d'pante, l'êwe astot bramint pû abondante. Adon, l'êwe antrin.not la ruwe du d'pa dzous. Dins les molins, i gn'avot

souvint 3 toûrnants, iynk pou la pastère des bièsses, iynk pou cheure l' èpôte(décortiquer) et iynk pou la blantche farine. Dins les plats pay.is, c'est l'êr ki fwêt toûrner les molins à vant.

Tous les molins du d'dins l'timps astint à pîre; ça n'toûrnot nin vite et ça fjot dul farine ki dmèrot bin frède. La prumîre farine k'on molot astot la pu bèle; c'ère la fleur, la çie du mitan du grin. Kan on r'passot les r'bulets in deujime còp après la bultrîe, la farine ère pus grije, pask'on pèlot alòrs les grus. Dins les grands molins, on s'siève du cylindres en acier, souvint toute ène chîlée, uske les r' moladjes rupassat 5,6,7 û 8 còps. A tchèke passadje, la farine est tamijie 2 û 3 còps èt c'est d'après ça k'ile duvint du gruwau, dul' extra, dul' trwàs zéròs, dul' deus zéros,pis dul'basse farine, des r'moulâges, des r'bulets, et des grus û des latons.

Les fours.

Dins lès mènadjes, c'est à l' fame ku ruvnot l' coûjadje dou pwin. On coûjot souvint pou la smwin.ne, des gros pwins d'kate lives, souvint ronds û cârés dins les moûles. Lu four su trovot pa des còps dlé la tch'minée; ça fwêt k'on d'mèrot à tchôd pou coûre. Mès, ôte pàrt, i falot couru ou fourni avu les corbîes, et à l'hiviêr, ça rafrèdichot la pàsse.

Lu four astot tchâfé ou bwès, des fagots et des coches bin sètches, pou d'ner ène bèle flame ki fjot l' tour du four. Les bouladjîs avint les min.mes fours ku les particuliers, à pôrt k'il' astint pu grands. Pus târd, il' ont yu des fours à gueûlârd. On n'fujot pu l'feu dins l'four, mès jusse ou dvant, pa dzous, dins ène cadje en fonte avu in keude à l'intrée du four, k'on toûrnot coume on vlot, pou tchèssî les flames dins l'four. Les bouladjîs coûjint leus pwins dins les moûles û bin su l'asse, pou z'awè ène mèyeuwe crousse.

Djà dvant la guère, i cminçot à z'awé des fours du bouladjîs k'astint tchâfés ou tchèrbon û ôs grosses brikètes du cylinde. Ces fours-là astint souvint à deus ètadjes, plus yink du rècupèration. Lu feu astot fwêt din in foyer èsprès, ki s'trovot su l'costé Lès flames à montant, lètchint èt tchôfint, in dbout dès tu.yòs ki passint dzous l'asse et dzeus la vôte du tchèke ètadje. Pu k'ils astint yôt mètus,pus k'i rèchint dzeus les flames pou z'awè la min.me tchaleûr partout. A ç'moumint-là, l'intérieur des fours dumèrot prope, pisku l'feu n'alot pus d'dins.

I gn'avot co in système pou z'avo.yî dul' vapeûr dins l'four et rinde les crousse ruloujantes. C'ère du l'ève k'on fjot vnu su ène plake bouillante et ki fjot vapeur di còp.

Avu tous ces fours-là, i falot afourner les pwins yink à yink. C'est adon k'on z' è sondjî à fwère des « soles sortantes ». Kan les pwins sont toûrnés, on les mèt su des toles à ptits tròs, toles dul' grandeûr du four, montées dins ène ètagère à roulètes. Pou lès mète luver,on poûsse t' tafwêt dins ène tchambre ruchandie àl vapeûr èt cand i sont bons, on z'amon.ne l'indjole duvant l'four et hop!, on poûsse d'in còp les toles dudins. Tous les pwins sont afournés assan.ne. Et pou dusfourner, c'est parèy. Dins les toutes grosses bouladj'ries, i gnè ossi des fours à l'tchin.ne. On z'afourne d'in costé, et les pwins rèchat d'l'ôte.

La mwê èt l' pètrin.

Ké diférance avu lè vies mwês en bwès rt lrs grosses pâsses ku l'bouladjî dvot prusti.yî àl' mwin, à chu.yant des grosses gouttes ki tumint dins la pâsse.

Asteure, les bouladjîs ont des pètrins mècaniques, ki travayat la pâsse pu régulier ku dvant, èt sins mâ. I gnè k' à vouûdi la farine, l'êwe, lu sé èt la l'vure; la machine fwêt l' rèsse.

I gnè min.me des pètrins rapides ki prustichat su 10 minutes, alòrs ku d'avant, i falot ène grosse dumi-eûre. Cès pètrins-là toûrnat pu vite et avu les grêsses k'on mèt, lu pwin est pu oufe (mî rulvé, si on vut) et i d'meure pu dous. Ça n'vut nin dire k'i vât mî.

Les toûrnées.

Dvant la guêre du 40, dj'ê vu in vî bouladjî pwârter l'pwin às ècartsan vélo, dins in satch sul' dos, coume ossi dins ène tchèrète à brès, û à tchin (la bouladj'rie Leroy à Bouyon, co après la guêre), avu ène cariole à tchfâ, k'astot èkipée suivant, pis avu in triporteur à pèdales, pis avu des z'ôtos et des camionètes. Les bouladjîs vindint ossi dul' luvure, dul' farine èt in pô des gozètes. Les pwins n'astint nin côpés, ni ratorti.yîs coume anute, et pèrson.ne nu s'a plindot. Asteur, il' z'y fât dès bês satchots avu l'pwas d'sus, lu pwin dot z'esse côpé, il a fât du blanc pou iynk, du d'mi-grije pou l'ôte èt du nwâr pou l' trwâjime.

Tou ça fwêt k'on pa.ye des ptits pwins d'800 gr. à 50/60 francs, àl' place du 7.50 pou in kilo après la guêre. Lu froumint, lou, su ç' timps-là, est d'mèré ou min.me prix. I gnè yâk ki n'va pus. C'èst in pô pou ça ku bramint ach'tat des machines à pwin èlèctroniques, ki fjat t'tafwêt. I gnè k' à z'y mète çu ki fât, trwâs heures après, le pwin est coût, sins y awè mètu la mwin.

Et tins dul' guêre.

Kî ki n' su souvint nin du pwin d' adon, les timbes du ravitay'mant, les tikètes du farine avu les grus, pas des côps avu du suk' cristalisé, cand çu n'ère nin des féves û des pwès molus.

Coumint rouvî lès carnassières k'on fjot cand les swâ.yes avint djèrmé, la purée d' canadas pou z'alondjî la pâsse, lu lwin ki sintot l'sèr', lu pwin ki fi.yot às canicules, et an 44, lu blanc pwin dès Américains, pu blanc k' dul' nîve èt oufe coume dul' chume.

Pou nous z'ôtes, lu blanc pwin n'est nin r'vunu du djoû ou land'mwin. Lu ravitay'mant è co dèrè in boukèt. A ç'moumint-la, lès cinsis mètint leu farine ou bouladjî ki l' z' y fjot leu pwin à pôrt, pasku leu farine ère pu blantche ku l'ôte. I vlint don rawè leu farine.

Mès, cand l'blanc pwin è ruvnu, adon, leu farine ère pu grije et i vlint rawè du blanc pwin. Al' fin, lès bouladjîs ont arètè d'prinde la farine des cinsis et tout l'monde è mwindjî du blanc pwin, cand çu n'ère nin du « l'amélioré. » Et 50 ans après, on r'èst ou grije et ou nwâr. On n'sé pus kwè rêver !

L'imådje du pwin.

Dupwis kék'anéyes, on mwindje mwinse du pwin. I gnè des restôrants partout, dès mess, dès cantines dins les scoles, les grands burôs, les grands magasins. Bramint des fames travayat fû dul' mājōn, les gosses sont dins les crêches û à scole et tout ç' monde là vike du consèrves et d'ôtes afwêres aprêtées d'avance; les gazètes du fame nu câsat ku d'rėjime; les mèd'cins, c'est parèy ; ça fwêt ku l' pwin est duvnu l'parint pôve. Pourtant,c'est l' pwin, nosse vicadje! Dins les anéyes passées, touchî ou prix du pwin, ç'astot in crime vis-à-vis l'ovrî ki purdot la malète et les gazètes à fjint tout in fûr. Mês, ç'timps-là est oûte ! Et ça n'va nin mî pou çà!

L.B. 06.05.1996

Pou la Soce du R' Cåzeûs d'Walon.