Le mot que j'aime!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **39 (2012)**

Heft 151

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE MOT QUE J'AIME !

Les patoisants

A gòrze couè t'ou-hô - en abondance, à volonté (*litt.* « à gorge que veux-tu »)
A séïna, mére-grànta chèrvèchi lo fromâzo rôhéc avoué lè pomète a la pliô-mouéïre, vén, café, dè tot ***a gòrze couè t'ou-hô***.
Au souper, grand-mère servait du fromage rôti avec des pommes de terre en robe des champs, vin, café, de tout à volonté.
J'aime bien cette tournure utilisée par ma grand-mère qui la traduisait par « en veux-tu, en voilà ». En me remémorant cette expression, je me revois au mayen dégustant avec délice le souper décrit ci-dessus. Nostalgie, quand tu nous tiens ! *André Lagger, Chermignon (VS)*

Dzèrhlo, **n.m. hotte**
Autrefois en Anniviers sur nos chemins, on rencontrait souvent des gens portant la hotte. Les femmes surtout, non seulement satisfaites de transporter des légumes ou autres produits de la terre, tout en se déplaçant, pour ne pas perdre de temps, elles tricotaient. Trois activités conjuguées : le déplacement, le transport et le tricot ! Et quoi encore ? Peut-être la prière !
Paul-André Florey, Anniviers (VS)

Le kayòn, **le cochon**
Pæ bouébo, i amåvo gayå l'èchprèchyòn «Cayon qui s'en dédit», *ou «Kayòn chi ke ch'ën dèdí», ke me dejäë chyå mon chènya, avouí on pití fôrí è lè-j-yè maliçâ, po mè fére a promètre ôtye`. Òra chu kajú àche grô tyè on kayòn, ma l'é adí vouærdå dè l'amiçå po (tòte`) hou boúnne` bîh'e`. È bàyo chyå a non « mon pití kayënnè » a mon bouébo kan i vèn ron·nå to pri dè mè…*
Lorsque j'étais petit, j'aimais beaucoup l'expression « Cayon qui s'en dédit » que me disait souvent mon père, avec un petit sourire et les yeux malicieux, pour me faire promettre quelque chose. A présent, je suis presque aussi gros qu'un cochon, mais j'ai toujours gardé de l'affection pour (toutes) ces bonnes bêtes. Et je donne volontiers du « mon petit cayenet » à mon fils lorsqu'il vient ronchonner auprès de moi… *Manuel Riond, Les Avants (VD)*

Chtriflatte **- Sorte de beignet**
D'après Henri Bron, la recette des «Chtriflattes» remonte à la fin du 19e siècle. C'était la manière de fêter la rentrée du dernier char de foin, qu'on appelait le «bouquet». Ce soir-là, les femmes faisaient des beignets, appelés *«Chtriflattes»*. Fatigués ou non, on se lavait, on se rechangeait, on se mettait

au propre, pour manger ces *«Chtriflattes»*. Les hommes les accompagnaient d'un coup de rouge, les femmes et les enfants buvaient du café; ils «caflotaient» quoi.
D'aiprés Henri Bron, lai r'çatte des «Chtriflattes» r'monte ès lai fin di 19ème ceintnie. Ç'était lai mainiere de fétaie le drie tchée de fon, qu'an aippelaie «l'boquat». C'ti soi li, les fannes f'sïnt des begnats.aipplè «chtriflattes». Sôles o nian , an s'laivait, an s'retchaindait, an s'botait â net, po maindgie ces «Chtriflattes». Les hannes les annâvaie d'ïn côp de roudge, les fannes èt les afaints boiyïnt di cafelat; ès caflotïnt quoi.

Ce mot je l'aime par sa phonétique et pour ce qu'il représente. D'ailleurs je vous en donne la recette. *Ci mot i l'ainme pais sai Phonétique èt po c'qu'è m'bote en téte. Dadon i vôs en béye lai r'çatte.*

Lai r'çatte
4 ûes
1 pitçhe de couté d'pouss'ratte è yevaie
½ tyies è café d'sâ — *bïn maçhaie*
½ déci d'kirsh (gote de c'liege)
1 kilo d'fairenne — *maçhaie bïn c'ment è fât*
Âve o bïn laicé tève
r'bottaie d'chu, maçhaie d'jeuque tiaint lai paîte ât épâsse, léchie d'ènne sen dou â tras houres.
Tieure dains l'hoile tchâde (1-2 centimètre â fond di tiaissait). Pâre ènne ½ potche de paîte, voichaie dains l'chtriflou o bïn l'embossou, léchie colaie dains l'hoile en ècmençaint l'ruban â moitan d'lai tiaisse èt peus en viraint aidé pus lairdge.
Tieure des doues sens, égotaie.
Maindgie tchâd o bïn fraid aivo ïn café.
Êl ât aichebïn possibye de botaie ïn po d'socre dains lai paîte po en faire ènne loitcherie seurvieaivo d'lai creime vanille tchâde.

La recette
4 œufs
1 pincée de couteau de poudre à lever
½ cuillère à café de sel — bien mélanger
½ déci de kirsch
1 kilo de farine — mélanger bien comme il faut
Eau ou bien lait tiède
remettre dessus, mélanger jusqu'au moment où la pâte vient épaisse, laisser reposer deux à trois heures.

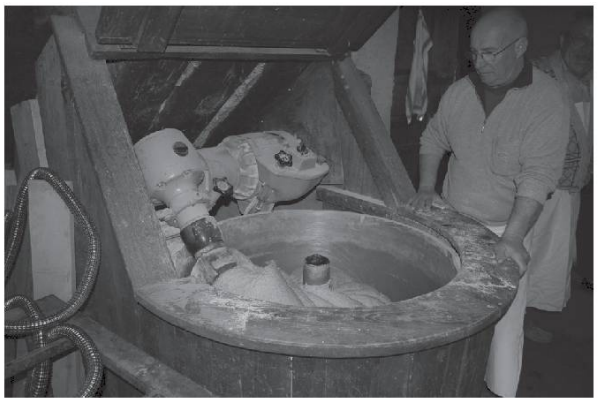
Cuire dans l'huile chaude (1-2 centimètres au fond de la *casse*). Prendre une demi-louche de pâte, verser dans le «chtrifleur» ou bien un entonnoir, laisser couler dans l'huile en commençant le ruban au milieu de la *casse* et en virant toujours plus large.
Cuire des deux côtés, égoutter.
Manger chaud ou bien froid avec un café.
On peut aussi saupoudrer d'un peu de sucre dans la pâte pour en faire une gourmandise servie avec de la crème vanille chaude.

Eribert Affolter, patois des Franches-Montagnes (JU)

Tèréna

Le patois possède le verbe *tèréna* qui signifie «paraître, en parlant du sol qui se découvre de la neige»… *Can cóminsé a tèréna, n'oun vi kyé parti amou i mêin*, quand le sol se découvre, on ne voit que monter dans les mayens. Mots de la même famille : *têra*, terre, *ëntêra*, enterrer, *détèra*, déterrer, *tèrachye*, remuer la terre, *tèrin*, terrain, *tèra*, fossé. L'adjectif *tèrin* qualifie «un terrain qui se découvre par suite de la fonte des neiges». *É mêin chon djya tèrin tankyé foura ina*, les mayens sont libres de neige jusque tout en haut…

Anne-Gabrielle Bretz-Héritier, Savièse (VS)

Le *fornati* au travail. Photo Bretz, 2007.

Pâte à miches de froment.