La Saint-Martin en Ajoje

Autor(en): **Chapuis, Bernard / Choffat, Benoît**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (2015)**

Heft 162

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1045294

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

La saint-martin en ajoie

Bernard Chapuis, avec la collaboration de Benoît Choffat (JU)

Lai Sïnt-Maitchïn en Aîdjoûe

Tiaind que r'vïnt lai Sïnt-Maitchïn,
An saingn' lo poûe d'vaint l'hôtâ.
Qu'ât-ce qu'an veut faire de tot ci boudïn ?
Nos en airons djuqu'â rvira.

Mains l' djoué d' lai Sïnt-Maitchïn,
Ès r'vegnant trétus en l'hôtâ.
Ès bâfrant laîd, rouene èt boudïn.

È n'y é pus ran po lo r'vira.

La Saint-Martin en Ajoie

Quand revient la Saint-Martin,
On saigne le cochon devant la maison.
Qu'est-ce qu'on fera de tout ce boudin ?
Nous en aurons jusqu'au revira.

Mais le jour de la Saint-Martin,
Ils reviennent tous à la maison.
Ils bâfrent lard, betterave rouge et boudin.
Il n'y a plus rien pour le revira.

Chant de Saint-Martin, musique d'Abner Sanglard, paroles de Bernard Chapuis.

S'è y é ïn sïnt qu'ât réchpèctè dains nôt' bé coénat, ç'ât bïn sïnt Maitchïn. Vos saîtes, çtu qu'aivait paitaidgie son mainté po en bèyie lai moitie en ïn poûere diaîle quasi tiu nu que grulait dains lai bije èt lai pieudge. Lo Môtie l'é botè dains son caleindrie â onze di mois d' novembre, mains lai féte é yûe d'aivéje le doujieme dûemoinne di mois.

S'il est un saint respecté dans notre beau coin de terre, c'est bien saint Martin. Vous savez, celui qui avait partagé son manteau pour en donner la moitié à un pauvre diable presque nu qui tremblait dans la bise et la pluie. L'Église l'a fixé dans son calendrier le onze novembre, mais la fête a généralement lieu le deuxième dimanche du mois.

Èl ât malaijie d'imaidginaie â djoué d'adj'd'heû ço qu'était lai Sïnt-Maitchïn po lés dgens d' nôs campaignes. Féte de lai ripaiye èt di poûe, èlle mairtçhait lai fïn dés bésaingnes dains lés tchaimps èt l'entrèe dains l'long répét de l'hûvie. Èlle durait djunqu'â dûemoinne que

Il est difficile d'imaginer de nos jours ce que représentait la Saint-Martin pour les gens de nos campagnes. Fête de la ripaille et du cochon, elle marquait la fin des travaux des champs et l'entrée dans le long repos hivernal. Elle durait jusqu'au dimanche suivant qu'on

cheuyait qu'an aippeule encoé lo revira. Lés baiyes étïnt révijès en lai Sïnt-Maitchïn. Dains tchéque fèrme, an boétchoiyait, an tyuait l' poûe. Lés paiyisains lés pus poûeres en engraichïnt â moins dous, yun po yôte yusaidge, l'âtre po lai vente. Po l' boétchoiyaidge, an d'maindait bïn svent l'éde di saingnou. C'était ïn paiyisain que s'y coégnéchait ïn pô meu qu' les âtres.

Meinme s' lés ïnyes aint bïn tchaindgie, lai Sïnt-Maitchïn ât touedge vétçhâ tchie nos. Dains lés cabairèts, an n' trove pus d' piaice. Lés dgens aint moyou temps d' réjâvraie s'ès vlant faire lai Sïnt-Maitchïn. Èl en vïnt d'ïn pô tot poitchot. Lés Aidjolats que vétyant âtre paît eurveniant â paiys. Aiprés lai mâsse, ès s' râtant â ceimtére dvaint que d'paitchi bâfraie. En vèlle de Poérreintru, d'â vardi

appelle encore le "revira". Les baux étaient revus à la Saint-Martin. Dans chaque ferme, on "bouchoyait", on tuait le cochon. Les paysans les plus pauvres en engraissaient au moins deux, un pour leur usage, l'autre pour la vente. Pour le "bouchoyage", on demandait bien souvent l'aide du "saigneur". C'était un paysan qui s'y connaissait un peu mieux que les autres.

Même si les us et coutumes ont bien changé, la Saint-Martin est toujours vivante chez nous. Dans les restaurants, on ne trouve plus de place. Les gens ont meilleur temps de réserver s'ils veulent "faire" la Saint-Martin. Il en vient d'un peu partout. Les Ajoulots établis autre part reviennent au pays. Après la messe, ils s'arrêtent au cimetière avant de partir s'empiffrer. En ville de Porrentruy, du

Fig. 11a **Botchoiyaidge** bouchoyage

1 **rétla** râtelier
2 **trâté** tréteau
3 **mé** ou **salou** huche ou saloir

Illustration tirée du Glossaire de Simon Vatré.

djuqu'â yundi, è y é l' mairtchie d' lai Sïnt-Maitchïn. En lai sôte dains yos caboénattes, les mairtchainds prepôjant yôs produts.

An n' sairait djâsaie d' lai Sïnt-Maitchïn sains dire âtçhe di m'nu. Aiprés l'aissiete de brûe és p'téts lédyumes, an chmèque lai dgealèe d'ménaidge. S'encheut lo noi boudïn servi d'aivô di bandâ, peus l' beûyi d'aivô d' lai salaidge de roûenes ou bïn dés tieutes gailriebes, li-dechus lai tchairbonnèye, aindoéyes èt grablèes. Po faire ïn pô d' piaice dains l' mâgon, è yé le côp di moitan. An boit ïn bon voirre de daimè. Cés qu'en aint l' coéraidge porcheuyant d'aivô lés fies-tchôs, l' tchaimbon, peus l' reûti aiccompaignè d'ènne purèe d' pommattes. D'aivô l' café, ïn moéché de toétché en lai fraiyure èt peus encoé ènne petète gotte po faire è déchendre tot ci r'cegnon. Èt peus, bïn chur, an veude tchâvé chu tchavé. Ch' lés tâles, an voit des botayes de vïn de Boé. È fât étre coéyat po t'ni l' côp.

Ènne snainne pus taîd, cés qu'aint réjichtè eurc'mençant. Ès s' sietant â long d' cés qu' n'aivïnt p' trovè de piaice le premie dûemoinne.

Més amis, v'nis fétaie d'aivô nos lai Sïnt-Maitchïn en Aîdjoûe. Vos n' vos en vlèz p' eurpenti.

vendredi au lundi, il y a le marché de la Saint-Martin. A l'abri dans leurs cabanes, les marchands proposent leurs produits.

On ne saurait parler de la Saint-Martin sans dire un mot du menu. Après l'assiette de bouillon aux petits légumes, on déguste la gelée de ménage. S'ensuit le boudin noir servi avec de la compote de pommes, puis le bouilli avec de la salade de betterave rouge, ou des carottes cuites, là-dessus la grillade, saucisses et rösti. Pour faire un peu de place dans l'estomac, il y a le coup du milieu. On boit un bon verre de damassine. Ceux qui en ont le courage continuent avec la choucroute, le jambon, puis le rôti accompagné d'une purée de pommes de terre. Avec le café, un morceau de gâteau à la crème et encore une petite distillée pour faire descendre tout ce festin. Et puis, bien sûr, on écluse chopine sur chopine. Sur les tables, on voit des bouteilles de vin de Buix. Il faut être solide pour tenir le coup.

Une semaine plus tard, ceux qui ont résisté recommencent. Ils s'asseyent à côté de ceux qui n'avaient pas trouvé de place le premier dimanche.

Mes amis, venez fêter la Saint-Martin avec nous en Ajoie. Vous ne le regretterez pas.