

La genèse du pain au Val d'Anniviers

Autor(en): **Theytaz, Al.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): - **(1936)**

Heft 7

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-779417>

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.

La genèse du pain au Val d'Anniviers

Il y a quelques années seulement, au val d'Anniviers, disparaissait l'une des coutumes les plus caractéristiques de la vie populaire: la culture du blé en commun, la fabrication du pain par les Bourgeoisies, sa répartition aux bourgeois pendant les trois jours des Rogations, et par conséquent, tout un ensemble de scènes pittoresques, tout un poème du vieux pays, dont les anciens évoquent parfois l'émouvant souvenir.

Pourtant, chaque village possède encore son four banal, et il n'est pas de paysan qui ne vienne y cuire deux ou trois fois dans l'année ses quelque cent pains de seigle. La coutume subsiste donc, mais à l'état de fait isolé, privé, et non plus dans l'ambiance de la communauté, avec tous les rites, les corvées bourgeoises qui s'ensuivaient.

St-Luc — qui dut être habité plus de mille ans avant notre ère,



St-Luc, les champs de blé — Die Getreidefelder von St. Luc



Les moissonneuses — Die Schnitterinnen



Ma foi, si ça ne suffit pas! — Wenn das noch nicht genügt!



Les galeries s'emplissent de soleil — Die Speicher füllen sich mit dem Gold der Ernte

puisque lors de la construction de l'Hôtel Bella-Tola, M. Pierre Pont y a découvert des objets remontant à l'âge du bronze et du fer — semble avoir puisé dans la pérennité même le secret de la tradition.

Les champs de blé montent à l'assaut du village, par gradins étayés de murs de fortune où les herbes semblent seules sceller les pierres. C'est là que poussent les tiges fines, empanachées de glumelles qui livreront le grain, et que les femmes, à la fin de juillet, coupent à la faucille, bien prudemment, aux abords des raccards brunis.

Les mulets disparaissent sous les javelles d'or, et les galeries s'égaient de blé mûr, à la faveur du grand soleil.

Mais il faut la vigueur et l'expérience d'un homme pour battre le blé dans l'aire. S'il y en a trois qui frappent en cadence sur l'aire de mélèze sonore, il se produit un bruit semblable au tic-tac du moulin, que l'on entend d'une rive de la vallée à l'autre.

Le moulin primitif, utilisant les grosses eaux, dans sa chanson harmonisée par les rumeurs proches des bisces et des torrents, travaille inlassablement le jour, la nuit.

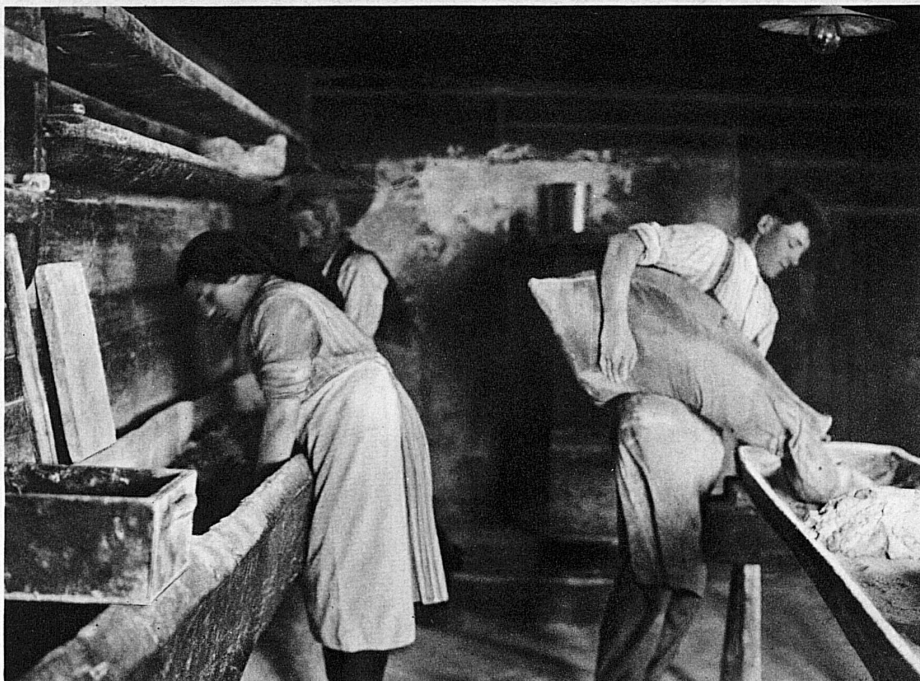
Puis, dans une salle dite la « maison du pain », où chacun vient à son tour, la pâte prend forme, gonfle sous l'action du levain, que le précédent a laissé sur le fourneau de pierre oiaire, et que celui-ci devra laisser pour le suivant, à la même place. Pour pétrin, un tronc de mélèze évidé. On travaille hâtivement, pour que le four soit suffisamment chaud ... profitant ici encore du travail de celui qui a passé la veille. Chacun met la main à la pâte. Mais chut ! N'oublions pas d'y ajouter du fenouil, du maïs ... et des pommes de terre, réduites en pâte par une presse de bois, où les garçonnetts s'emploient aussi de joyeuse humeur.

Les miches, alignées sur une planche qui servira à les transporter au four, gonflent encore, craquelant leur chair brune. Puis on s'entraide, de plus belle, dans l'haleine chaude et parfumée du four, que l'on referme prestement en attendant la cuisson. On la surveille, on l'entoure de soins, que seuls peuvent assurer les « vieux ». Enfin, le bon pain de seigle, cuit à point, dans le bruit creux des miches rousses, s'entasse dans les corbeilles, et le grenier le conservera des mois, des années même.

C'est une fête dans la famille quand les petits reçoivent chacun un pain en miniature, orné de dessins en relief et d'initiales; quand la maîtresse de maison entame une miche encore fumante et parfumée, quand l'œil du père pétillie de satisfaction, quand les filles découvrent leurs belles dents sous l'éclat de leurs rires.

Puis ... c'est à recommencer. Aux semailles nouvelles, le blé sera jeté dans une autre terre, dans des champs situés à gauche du village, cette fois; dans les champs de droite, l'an prochain. Tous les paysans se conforment à cette vieille habitude, appelée la « pia », qui est l'une des plus curieuses du val d'Anniviers.

C'est ainsi que chaque année on fait le bon pain de chez nous. Au grenier il durcira, mais la cave le ramollira. Les années n'enlèvent rien de sa valeur. Aux repas des funérailles — encore une tradition bien anniviarde — en rompant le pain, les hommes diront que c'est le défunt qui l'a cuit en telle année, il y a cinq ou dix ans.



Chacun met la main à la pâte — Der Brotteig wird geknetet



Quand on est « fin bec » on tamise la farine ... — Wer Feinschmecker ist, siebt das Mehl



La bouillie de pommes de terre fait bien dans la pâte — Ich mache auch Brotteig ... aber mit Kartoffeln

On le mange en pensant au défunt, tandis que les coupes de rëze remettent quelque gaieté dans les cœurs ...

En famille, quand on entame la miche, on pense à Celui qui nous assure le pain quotidien, et la mère trace au-dessus un signe de croix.

Tradition, respect de ce qui existe, croyance et foi, c'est le val d'Anniviers. Al.-Theytaz.



Phot.: Krebsler

Les miches à bord de four — Die Laibe habe ich geformt