

La Rotte

Supplément ! Le texte de la chanson
"Fleur de Blé Noir"

Limérot 24
le 31 d'aou 2018

Le journal de l'atelier gallo du Foyer de La Perrière
<http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo/>

~ Métr-articl ~ Les battous - saison 2

Une conversation imaginaire au marché nous a permis de *caoseu un p'ti en galo* et surtout de *sonjeu* tous ensemble à l'écriture d'un dialogue.

La venue, cet été, de Jessica Haumont, chargée de l'inventaire linguistique à l'institut Chubri et un reportage d'Antenne 2, extrait des archives de l'INA, nous ont fait comprendre l'importance du collectage pour la sauvegarde du patrimoine oral.



Photo : Henri Couroussé

Nous sommes ensuite revenus largement sur cette période des moissons qui constituait l'un des temps forts de l'année à la ferme. Ces travaux, souvent pénibles, mais empreints d'une grande solidarité, ont fortement marqué les mémoires. Beaucoup de résidents du foyer ont participé aux *battages*, aussi les anecdotes sont-elles nombreuses. Les souvenirs, incroyablement précis, semblent indélébiles. Le *battage* du blé noir, lui aussi décrit avec une grande précision, était une activité plutôt familiale. Marie-Anne en a profité pour nous chanter "Fleur De Blé Noir", une chanson de Théodore Botrel.

Tous ces travaux s'accompagnaient d'un vocabulaire riche et spécifique, aussi notre rubrique "Les disous" est-elle particulièrement bien fournie.

Enfin, avant d'ouvrir la bouéte à mots, vous découvrirez quelques recettes de cuisine traditionnelle que l'on aimait déguster au retour des champs.

Un grand merci à Dominique pour l'aide précieuse qu'elle nous a apportée dans le bon déroulement de l'atelier. Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Devizée

Aneu, une devizée ayant pour objet de nous faire *caoseu un p'ti en gallo*. Nous imaginons une conversation au marché.

- Salut ! Comment vas-tu taï ?
- Qu'é qu'tu veux aneu ?
- J'veux d'la poureuille.
- R'garde comme elle a bonne mine. J'ten mets comben ?
- I m'en faut quat livres.
- V'ia ta poureuille, et asteur veux-tu aot chouse ?
- Outanw de pataches.
- Y'en a un p'ti pu. ça fé ren ?
- Faudra ben ! A comben qu'tu me les fais ?
- Cinquante cents la livre. Vaï-tu on les donne aneu.
- Tien ! V'la d'la bigâille.
- Merci ben. A la perchaine.
- A la r'voyure !

Traduction en fin de journal

A noter : Là où il se dit "taï" [taj] à Héric, on dit plutôt "tè" [tɛ] à Casson.

Là où il se dit "poureuille" [pυɔɛj] à Héric, on dit plutôt "pouraille" [pυɔaj] à Casson.



De l'importance du collectage

Au cours du mois d'août, nous avons eu la visite de Jessica Haumont, chargée de l'inventaire linguistique à l'institut Chubri. Jessica est venue collecter

auprès de résidentes, leurs connaissances du gallo et des traditions liées à la vie rurale. Elle remercie bien chaleureusement celles qui ont répondu présent. Le fruit de cette récolte servira à enrichir le futur dictionnaire de gallo en ligne de l'association Chubri, dont l'ouverture est prévue pour la fin de l'année. Le dictionnaire aura la particularité de mentionner le lieu de provenance des mots courants recueillis dans des ouvrages ainsi que lors d'enquêtes orales. Une quantité intéressante du vocabulaire héricois sera donc bien présente dans cette base.



Photo : Henri Couroussé

Jessica Haumont entourée (de gauche à droite) de Nicole, Marie-Thérèse, Henri et Marguerite, lors de la séance de collectage du 23 août 2018.

Pendant l'atelier, nous avons visionné un document de l'INA (Institut National de l'Audiovisuel) relatif au collectage de chansons anciennes en Bretagne. Il s'agit d'un reportage diffusé le 20 août 2002 au journal de 13h d'Antenne 2, comme on disait à l'époque.

La sauvegarde du patrimoine oral, réalisée au moyen de collectes sur le terrain, est primordiale pour la conservation de la langue galloise. De nombreuses initiatives

individuelles ou associatives s'y emploient. Le fruit de leur travail est rassemblé notamment par Dastum dans sa base documentaire Dastumedia. Elle donne accès à des milliers d'archives (enregistrements sonores, manuscrits, photographies) sur le patrimoine oral de Bretagne (chansons, musique instrumentale, contes, légendes, témoignages, etc.). Cette centralisation facilite le travail de tous ceux qui font des recherches sur le gallo.

Chubri : <http://www.chubri-galo.bzh/>

Reportage de l'INA : <https://fresques.ina.fr/ouest-en-memoire/fiche-media/Region00435/dastum.html>

Dastum : <http://www.dastum.bzh/>

Dastumedia : <http://www.dastumedia.bzh/>



La saison 2 des battous

Nous revenons sur la saison des moissons, un sujet propice aux témoignages multiples et précis, puisque de nombreux résidents du foyer ont participé aux *battages*.



La moissonneuse-lieuse

Photo : Henri Couroussé

La moissonneuse-lieuse a fauché les

épis. Les gerbes sont rassemblées près de la batteuse. Les courroies de la vanneuse sont tendues et enduites de résine pour éviter qu'elles ne sautent. Chacun est à son poste. Tout est prêt !

Le sifflet de la locomotive à vapeur *sublle un bon coup*, le grand bal des *battous* commence.



Le sifflet de la machine à vapeur

Photo : Henri Couroussé



Alimentation de la machine à vapeur

Photo : H. Couroussé



La batteuse

Photo : Henri Couroussé



Labour avec une paire de boeufs

Photo : Henri Couroussé



La table de la batteuse

Photo : Henri Couroussé



Le trieur

Photo : Henri Couroussé



Labour avec une paire de chevaux

Photo : Henri Couroussé

Pendant les battages, les *pocheui* de blé sont montées au *geurnieu* avant d'être *menées*, plus tard, chez le *farinieu*. Une partie du blé, mis de côté, sera semée à l'automne suivant, généralement en octobre, après le labour effectué avec des boeufs ou des chevaux. Le cycle infini reprend.

Le paysan utilise de nombreux autres matériels dans son travail, tels le semoir, la grogeuse, le tombereau et la charrette (le tombereau permettant de se *mettre à cul*, pas la charrette), la houe pour *housser les pataches*, la râteleuse pour *arouer* le foin que l'on mettait ensuite en cosse, la faneuse, la rouelle à la-

quelle on fixait la charrue, le brabant, etc.



La grogeuse

Photo : Ouest-France

Toutes les photos de la fête des battages sont sur le site Internet du Comité des fêtes de La Chevallerais :

<https://www.facebook.com/comitedesfeteslachevallerais.fr>



Médecine traditionnelle

Il y avait jadis une pratique qui consistait à mettre dans un bocal de jeunes pousses de ronce (*jis d'éronces*) fraîchement récoltées et de les exposer au soleil. Au bout de quelques jours, un suc sirupeux s'en écoulait. On le récupérait, l'étendait d'un peu d'eau et utilisait cette préparation en pansements sur les plaies ou encore en gargarisme contre les angines.



Recettes de cuisine

Le *mitaod* est une soupe froide composée de morceaux de pain ou de galette de blé noir trempés dans du cidre doux ou du vin très sucré. Le *mitaod* était souvent consommé au retour des batta-

ges. Il est désaltérant et ne nécessite que très peu de préparation.

La *routie* est une soupe froide, composée de morceaux de pain grillé trempés dans de l'eau et du sucre. On y ajoute du vin.

Les *grous d'iao* sont une bouillie de farine de blé noir cuite à l'eau. Elle est consommée telle quelle le jour de sa préparation, mais le lendemain elle est coupée en cubes et fricassée. At *sai j'alons manjeu des grous d'iao*. Ce soir je vais manger de la bouillie de blé noir.



La culture du *bllen naille*

Le *bllen naille* (blé noir) ou sarrasin n'est pas une céréale, mais une plante à fleurs annuelle de la famille des Polygonacées, cultivée pour ses graines consommées en alimentation humaine et animale. La farine de blé noir n'est pas panifiable et ne contient pas de gluten.

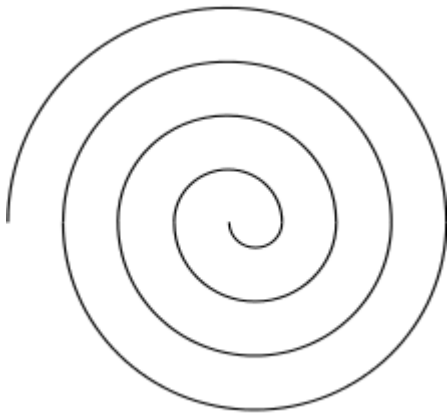
Dans notre campagnes, la farine de blé noir était autrefois principalement utilisée pour la préparation des galettes, consommées quotidiennement car meilleur marché que le pain.

Le *bllen naille* est semé vers la mi-mai et récolté en septembre/octobre. Lorsqu'il avait été fauché, *on chomeu les quinteau de bllen naille*. C'est-à-dire qu'on dressait les gerbes en petits cônes,

dans le champ, afin d'en faciliter le séchage.

Lorsque le blé noir est sec, on le bat pour en briser la coquille, puis on le vanne pour en séparer le grain, qui est ensuite *mené* chez le meunier, moulu et transformé en farine.

Pour le battage, on préparait d'abord l'aire (aï) qui devait être excessivement propre. Elle était faite de terre battue et roulée. Les *quinteau* (gerbes) étaient *évailleu* (étalés) en spirale, de l'intérieur vers l'extérieur de l'aire. Les tiges se recouvraient en partie, leur tête dirigée vers l'extérieur.



La première opération consistait à passer le rouleau tiré par un cheval. Le blé noir était ensuite retourné avant d'être roulé une seconde fois. S'il prenait au cheval l'envie de crotter, il fallait vite placer un panier sous sa queue pour ne pas souiller la récolte.

On battait ensuite les tiges avec de très longues perches de *saoze* (saule) très souples. Toute la famille était réquisitionnée pour ce travail. Quand les batteurs avaient couvert toute l'aire, la paille était secouée à la fourche pour laisser

tomber le grain, puis elle était retirée. Les grains étaient rassemblés avec un *rouabe* (sorte de rateau) pour ensuite être vannés avec le *moulin à venter* (Tarare). Une partie du grain était conservée pour les semailles suivantes.



Photo : Henri Couroussé

Le moulin à venter et le rouabe (à gauche).



Les disous

Au fil des conversations, nous avons accueilli quelques mots, surgissant des mémoires, que nous nous sommes empressés de collecter.

Aï [aj] : *n. f.* L'aire de battage.

Arouer [aʁwø] : *v. tr.* Rassembler le foin sec en lignes. Faire des *aroues*.

Azurage [azyʁaʒ] : *n. m.* Tremper du linge blanchi dans une eau imprégnée d'une couleur bleue, pour lui donner de l'éclat .

Badrâ [badʁɑ] : *n. m.* Battoir à linge.

Blénaille [bjɛ naj] : *n. m.* Blé noir. Sarasin.

Brabant [bʁabã] : *n. m.* Charrue métallique fabriquée industriellement à partir de la fin du XIXe s.

Cafeu [kafø] : *n. m.* Café.

Chain [ʃɛn] : *n. m.* Chêne.

Chomer [ʃomø] : *v. tr.* Dresser. Mettre debout. *On chome les quintéo de bllen naille.* On dresse les javelles de blé noir.

Chomer (se) [ʃomø] : *v. pr.* Se mettre debout. Se tenir debout. Se redresser.

Chataingneu [ʃatɛ̃nø] : *n. m.* Châtaignier.

Comben [kõbɛ̃] : *adv.* Combien.

Cosse [kɔs] : *n. f.* Petite meule de foin faite dans le pré en attendant la mise en mulon.

Éronce [ɛʁõs] : *n. f.* Ronce.

Évailler [evajø] : *v. tr.* Étendre. Étaler. Disperser. *On évaille le fumieu su l'champ.* On étend le fumier sur le champ.

Farinieu [fariɲø] : *n. m.* Meunier.

Gabourage [gaburaz] : *n. m.* Mélange de blé, orge et avoine écrasés, destiné à la nourriture animale.

Ghuss [gys] : *nb. m.* Auguste.

Ghustine [gystin] : *nb. f.* Augustine.

Grogeuse [gʁɔʒɛz] : *n. f.* Nom des premières batteuses fixes à céréales.

Grous d'iao [gʁu djaw] : *n. m. pl.* Bouillie de farine de blé coupée en cubes et frittée. *At saï j'alons manjeu des grous d'iao.* Ce soir je vais manger de la bouillie de blé noir.

Gueurnieu [gøʁniø] : *n. m.* Grenier à fouin ou à grain.

Hoûsser [usø] : *v. tr.* Houer. Labourer avec la houe. *On va housseu les pataches.* Nous allons labourer les pommes de terre.

Jede [ʒəd] : *n. f.* Récipient à pâte, en osier. Banneton.

Jinw [ʒɛ̃w] : *nb. m.* Jean.

Jis [ʒi] : *n. m.* Jeune pousse d'arbre. Gourmand.

Grêle [gʁɛl] : *n. f.* Crible servant à trier et nettoyer les céréales.

La Hamonna [la amonɑ] : *topon.* Village de La Hamonnais sur la commune d'Héric.

Lion [ljõ] : *n. m.* Lien de paille, utilisé pour nouer les gerbes de céréales.

Mangerie de boudin [mãʒʁi də budɛ̃] : *n. f.* Repas de boudins. Repas pris avec la famille, les voisins, les amis, après avoir tué le cochon.

Mitaod [mitaw] : *n. m.* Soupe froide, composée de morceaux de pain ou de galette de blé noir trempés dans du cidre doux ou du vin sucré.

Nanne [nan], **Nannette** [nanɛt], **Nannon** [nanɔ̃] : *nb. f.* Anne.

Noyeu [nojø] : *n. m.* Noyer.

Nozille [nozij], nouzille [nuzij] *n. f.*
Noisette

Nozilleu [nozijø] : *n. m.* Noisetier.

Ormeo [oʁmew] : *n. m.* Bois d'orme. Petit orme.

Outanw [utāw] : *adv.* Autant.

Passer au bleu [pasə o bjø] : *exp.* Tremper du linge blanchi dans une eau imprégnée d'une couleur bleue, pour lui donner de l'éclat. Effectuer un azurage.

Patache [pataʃ] : *n. f.* Patate. Pomme de terre.

Pécheu [peʃø] : *n. m.* Pêcher..

Pocheuĩ [poʃəj] : *n. f.* Sac de blé.

Puceu [pysø] : *topon.* Commune de Puceul (44).

Quinteau [kjɛtew] : *n. m.* Gerbes de céréales rassemblées par cinq, dressées dans le champ en attendant le transport.

Ren [ʁɛ̃] : *n. f.* Rien. *Comme de ren.* Comme un rien.

Repas de boudin [ʁəpa də budɛ̃] : *n. f.* Repas pris avec la famille, les voisins, les amis, après avoir tué le cochon.

Rouabe [ʁwab] : *n. m.* Outil en bois (pour rassembler des céréales) ou en fer (pour rassembler la vase).

Rouelle [ʁwɛl] : *n. f.* Avant-train de char-rue. *Expr. Se coucher en rouelle.* Se coucher en rond.

Routie [ʁuti] : *n. f.* Soupe froide, composée de morceaux de pain grillé trempés dans de l'eau sucrée à laquelle on ajoute du vin.

Sonjer [sɔ̃ʒu] : *v. tr.* Penser, songer, réfléchir, prédire, présumer, pronostiquer, supposer.

Subller [sybjø] : *v. tr.* Siffler

Saoze [sawz] : *n. f.* Le saule.

Tourtéo [tuʁtew] : *n. m.* Tourton.

Taĩ [taj] : *pron. pers.* Toi. *Tais-teu don, taĩ.* Tais-toi donc.

Témoin [temuɛ̃] : *n. m.* Pierre mise dans le four à bois pour en mesurer la température. On en disposait deux ou trois. Elles devenaient blanches lorsque la température idéale pour la cuisson du pain était atteinte.

Tomber veuve [tõbe vøv] : *n. m.* Perdre son mari..

Zozotte [zɔzɔt] : *n. f.* Eau de vie. Alcool de cidre.



La bouète à mots

L'exercice consiste à tirer un mot, au hasard, pour en trouver la définition et, si possible, une phrase d'illustration :

Drâiller [dʁɑje] : *v. tr.* 1. Filer à toute allure (Héric et ses environs). 2. Rosser, corriger (autres aires linguistiques telle Bouvron).

Niquedouille [nikəduj] : *n. f. et adj.* Gauche et niais, peu dégourdi. Une formule enfantine d'élimination disait "Pique nique-douille, c'est toi l'andouille."



Traduction de la devizée

Salut ! Comment allez-vous ?

- Que voulez-vous aujourd'hui ?
- Je voudrais des poireaux.
- Regardez comme ils sont beaux. Je vous en mets combien ?
- Il m'en faut deux kilos.
- Voilà vos poireaux. Voulez-vous autre chose ?
- La même quantité de pommes de terre.
- Il y en a un peu plus. Ça ira ?
- Il faudra bien. A quel prix sont-elles ?

- Un euro le kilo. On les donne en ce moment.

- Tenez ! Voici de la petite monnaie.

- Merci. A la prochaine.

- A la revoyure.



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
28 de septembr
à toué oures la raissée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

La Rotte, le journal de l'atelier gallo du Foyer de La Perrière

Rédacteurs en chef : Maria, Jacqueline, Jeannine, Marguerite, Marie-Thérèse B., Marie-Thérèse L., Berthe, Nicole, Yolande, Marie-Joseph, Simon, Marie-Anne, Gérard, Victorine, Jean, Albert, Marie-Madeleine.

Remerciements : Comité des fêtes et bénévoles de La fête des battages de La Chevallerais, Treillières au fil du temps pour son dictionnaire "Le gallo du coin", Fabien Lécuyer, pour son ouvrage "Le Teinzou du galo", Arthur Maillard pour son ouvrage "Le PARLER du PAYS de BOUVRON", Régis Auffray, pour ses ouvrages "Chapè chapiao" et "Le Petit Matao".

Siège social : EHPAD LA PERRIÈRE, 7 Rue de la Perrière, 44810 HÉRIC.

Fleur de Blé Noir

Sur les bords de la Rance, où j'ons vu le jour
J'ons la douce espérance d'être aimé d'amour
Dans une métairie comme aide-berger
Pour mieux voir ma jolie, je me suis gagé

{Refrain:}

**Ah ! Nulle bretonne n'est plus mignonne à voir
Que la belle que l'on appelle Fleur de blé noir
Non, non ! Nulle bretonne n'est si mignonne
A voir que ma Fleur de blé noir**

Lorsque je l'ons croisée un soir dans le blé
Si blanche et si rosée, j'en fus aveuglé
Et ma lèvre ravie murmura "bonsoir"
Salut à Vous Marie, la Fleur de blé noir

{au Refrain}

C'est dans les blés de même, par un soir doré,
Que je lui dis : "Je t'aime, toujours t'aimerai"
C'est dans les blés encore qu'au doigt je lui mis,
Un quinze août dès l'aurore, l'anneau des promis

{au Refrain}

Allons, gars et fillettes, faucher les moissons
Car les récoltes faites, nous nous épouserons
Et puis dans la nuit claire, où tous rassemblés
Nous danserons sur l'aire où l'on bat les blés

{au Refrain}

Vivant la vie heureuse que Dieu nous fera
Attendons la faucheuse qui nous fauchera
Quand vous verrez que tombe notre dernier soir
Semez sur notre tombe des fleurs de blé noir.

