

Faire d'lai gniole

Dains mai djûenence, tos les paiyisains de mon vlaidge f'sint d'lai gniole. Ès aivînt tus 'in élambi coitchi drie 'in moncé d'étrain. Bîn svent, aiprés l'école, i allôs révisaie ces paiyisains oeûvraie. I r'maîrtçhaie bîn qu'è yi aivait âtche de souêtche. I aivôs 'in piaîji d'oyi ces véyes raicon-taie yos hichtoires. I me t'niôs tot pien, poéche que, bîn des côps, ç'n'êfînt p' des djâseries po les afaints. I yi allôs en coitchatte de mai mère que m'défendait d'allaie dains ces yûes. Qué bés moments i é pèsès atoué de l'élambi, poéche qu'è fayiait voidgeaie ène grosse aittention po aivoi ène boène pur'tè d'si breuvaidge.

An trouaie dains ces fermes tos les fruts qu'è fayiait po faire d'lai boène gniole. Lai pamme était lai raîne, mains d'âtres fruts poÿint aiche bîn être utilisès, cment les beut-chîns, l'aimère, lai maivûre, voûre meinme quéques côps lai pommatte.

I me svîns encoé bîn d'lai r'çatte. Ès fayiait 250 grammes de y'vure de biere pai cent yitres. Encheûte, an nayiait les fruts djainqu'tiaind qu'l'âve feuche enson èt, aiprés 24 heures, lai fermentachion venieuche. An rembenaie les fruts quéques côps po qu'è n'venieuche p' des meûjé-chures. Si traivaiye s' f'sait di temps di mâ temps, çoli veut dire en heuvie.

Les vèjîns èt les aimis bèyînt 'in còp de main po faire si breuvaidge des dûes.

I aivôs chutôt 'in gros piaîji d'allaie dains ène ferme d'lai sen des Cerneux, l'aivoué i r'trovôs l'Djôseph, le moiyou faisou de gniole di care. Tot poitcho dains sai ferme è yi aivait des bossats. Tus étînt pien de fruts.

L'Djôsèt était 'in hanne bon, traivaiyou. È ç'était malhèyrousement botait è boère dâs tiaint qu'èl aivait perdju sai fanne, ène sacrè djenâtche, feuche dit en péssaint. Gniole tchu gniole. Tos les djoués sai tieute raittraipait s'té d'lai voyie. È ne fsait quasi pu ran, è poenne des p'têtes rolées alentoué d'l'hôtâ, tiaint è poyait encoé tni chu ces tchaimbes.

'In djoué, bîn dvaint médé, pien cment 'in bossat, i l'aî r'trovè aidonc qu'è fendait di bos. Mon Dûe, mon Dûe, qué traivaiye! Tras côps tchu quaitre è piaîntait son haichatte â long di moéchlat d'bos. I le voyiôs s'copiaie ène main.

Aidonc, i aî t'aivu pidie de lu èt i yi aî é dis :

- *Dis-voi Djôsèt, an n'fend p' di bos tiaint an ât pien.*

Èt de m' répondre :

- *Tiaint veus-te qu'i l'fendeuche aidonc ?*

'In seuvni d'afaint me r'vînt svent en l'échprit : les aipéros aiprés lai mâsse di duemoine. Tos les hannes atoué d'lai tâle d'lai tieujaine di caibèrèt aivînt dés p'têts varres, d'in décilitre tot de meinme, piein en lai raîse de pamme. Di temps qu'les hannes fifrînt d'lai gniole, les fannes f'sint lai nonne. È n'était p' rai que ses craiyaints, aiprés pu d'in varre d'si bon breuvaidge, ne rentreuchînt en l'hôtâ aivô 'in dgenonye dains lai goulatte putôt qu' les dous pies ch'lai vie! Brament de fannes èt d'afaints aint seuffris de s'teusaidge. Bînheyrou que les eûsaidges aint tchaidngies.

■ Éribert Affolter

Faire de la goutte

Dans ma jeunesse, tous les paysans de mon village faisaient de la goutte. Ils avaient tous un alambic caché derrière un tas de paille. Bien souvent, après l'école, j'allais regarder ces paysans travailler. Je remarquais qu'il s'agissait d'un travail particulier. J'avais plaisir à écouter ces vieux raconter leurs histoires. Je me tenais tranquille car, bien souvent, ce n'était pas des discussions pour enfants. Je m'y rendais donc en cachette de ma mère qui m'interdisait de fréquenter ces endroits. Que de beaux moments passés autour de l'alambic car il fallait une surveillance de chaque instant afin que la pureté du breuvage ne se trouble.

On trouvait dans ces fermes tous les fruits nécessaires pour faire de la bonne goutte. La pomme était la reine, mais d'autres fruits s'y prêtaient également comme la pomme sauvage, la framboise, la mûre, voire même quelquefois la pomme de terre.

Je me souviens encore très bien de la recette employée. Il fallait 250 grammes de levure de bière par hectolitre. Puis on noyait les fruits jusqu'à l'apparition de l'eau et, au bout de 24 heures, la fermentation s'accomplissait. On brassait les fruits de temps en temps pour les moisissures. Ce travail se faisait durant la saison morte, c'est-à-dire en hiver.

Les voisins et les amis participaient à la fabrication de ce breuvage des dieux.

J'avais surtout un immense plaisir à aller dans une ferme du côté des Cerneux, où je retrouvais Joseph, le meilleur distillateur de la région. Partout dans sa ferme, il y avait des tonneaux. Tous contenaient des fruits.

Joseph était un bon homme, travailleur. Il s'était malheureusement mis à boire depuis qu'il avait perdu sa femme, une sacrée sorcière, soit dit en passant. Goutte sur goutte. Chaque jour, sa cuite rattrapait celle de la veille. Il ne faisait presque plus rien, tout au plus des petites promenades aux alentours de la maison, lorsqu'il pouvait encore tenir sur ses jambes.

Un jour, bien avant midi, plein comme un tonneau, je l'ai trouvé alors qu'il fendait du bois. Mon Dieu, mon Dieu, quel travail! Trois fois sur quatre il plantait sa hache à côté du morceau de bois. Je le voyais se couper une main.

Alors, j'ai eu pitié de lui et je lui ai dit :

- *Dis voir Joseph, on ne fend pas du bois lorsque l'on est plein.*

Et de me répondre :

- *Quand veux-tu que je le fende alors ?*

Un souvenir d'enfant me revient : les apéros après la messe du dimanche. Tous les hommes autour de la table de la cuisine du restaurant avaient de petits verres, d'un décilitre tout de même, remplis de pomme. Pendant que les hommes buvaient, les femmes faisaient le repas de midi. Il n'était pas rare que ces fidèles, après plus d'un verre de ce bon breuvage, rentrent à la maison avec un genou dans la rigole plutôt que les deux pieds sur la route! Beaucoup de femmes et d'enfants ont souffert de cette tradition. Heureusement que les coutumes ont évolué.

■ Éribert Affolter