

FABRICATION DU PAIN



Le pain : la forme générale du pain est une boule de 20 à 30 cm de diamètre pouvant peser 1,5 à 2 kg. Divers produits peuvent entrer dans la confection : farine, eau, levain, froment, seigle, avoine. Pendant la guerre alors que l'on manquait de farine, on la mélangeait avec des pommes de terre cuites à l'eau sans la peau.

Il y a seulement deux décennies, la plupart des Cordonnants faisait leur pain tous les 15 jours ou 3 semaines. En français local, on désigne par "Faire au four", l'opération qui consiste à cuire le pain (chauffage au four, cuisson...). On pétrissait entre 20 et 25 kg de farine.

On faisait lever la pâte dans la chambre, à la chaleur, on rangeait le pain au grenier (petite bâtisse à l'écart du bâtiment principal, sur pilotis, où étaient conservés certains aliments, les céréales, la viande fumée, le costume du dimanche), dans une chambre noire, ou sur un râtelier. Il se conservait alors 15 jours à 3 semaines. Faire le pain était une opération pénible, les sucreries que l'on faisait cuire ensuite était en quelque sorte une juste récompense tout comme le morceau de pain chaud trempé dans du vin sucré, un patois "Na Rusta".

Aujourd'hui, 25 foyers dans le village fabriquent encore leur pain ainsi pour leur consommation.