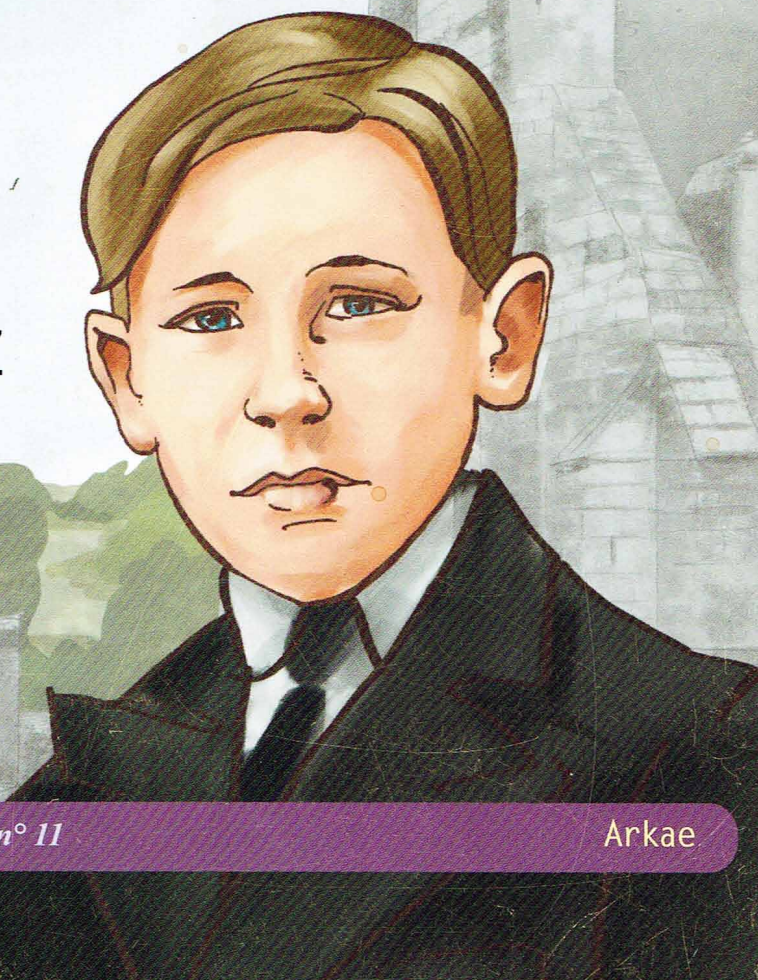


Koñchennoù

**Histoires vécues
de mon enfance**

Lanig ROUZ



Les Cahiers d'Arkae n° 11

Arkae

Lanig Rouz

KOÑCHENNOÙ

Histoires vécues de mon enfance

Couverture : Gwenaél Bâcle

Intérieur : Marilynne Cotten

Les photos et dessins reproduits dans cette édition
nous ont été communiqués par la famille de Lanig Rouz.

Cahier n°11

Deuxième édition
revue et augmentée d'illustrations

© **Arkae, 2009 & 2020**

Les Cahiers d'Arkae, n° 11.

ISBN : 978-2-917877-03-6

EAN : 9782917877036

Association Arkae

3, rue de Kerdévot

29500 Ergué-Gabéric

www.arkae.fr

Arkae

NOTE AU LECTEUR

Cette édition a été établie par Bernez Rouz d'après les cahiers manuscrits de Lanig Rouz. Le texte original en breton a été traduit en français par Bernez Rouz, avec l'aide précieuse de Nicole et Marie-Christine Le Roux, et la contribution d'Elena Bâcle pour la saisie. L'orthographe du breton a été soigneusement conservée. Les textes sont néanmoins disponibles en orthographe standard sur le site internet d'Arkae : www.arkae.fr.



Listenn ar c’hoñchennoù

Sommaire

1. Ma c’hi du ha miz du <i>Mon chien noir au mois noir</i>	13
2. Da foar gan ar c’harr skaouet <i>À Quimper en char à bancs</i>	17
3. Da Gemper gant ar c’harr boutin <i>À Quimper en autocar</i>	25
4. An devezh lazhan ar pemorc’h <i>La journée du cochon</i>	31
5. Ar gwener : devezh ar galetez <i>Le vendredi, jour des galettes</i>	35
6. An nevez amzer war maezh <i>Le printemps à la campagne</i>	39
7. Ar foen <i>Le foin</i>	43
8. An dornadeg <i>Le battage</i>	47
9. Konchennou an ostaleri <i>Brèves de comptoir</i>	55
10. Hont d’an oferenn <i>Sur la route de la messe</i>	57
11. Ar pellgent <i>La messe de Noël</i>	61
12. Ar sul Bleuniou <i>Le dimanche des Rameaux</i>	65
13. Ar Yaou gamblit <i>Le Jeudi saint</i>	69



Lanig et Rose en 1973.

Lanig Rouz

Lanig Rouz, Alain Le Roux, naît le 2 décembre 1919 à Drohen en Ergué-Gabéric : il est le quatrième d'une fratrie de six enfants. Ses parents sont cultivateurs. Lanig n'a que huit ans lorsque son père décède, sa mère ouvre alors un café-épicerie au bord de la route de Coray. Dès lors, il part en pension à l'école primaire Frédéric-Le Guyader de Kerfeunteun, puis poursuit ses études jusqu'au baccalauréat, au lycée La Tour-d'Auvergne à Quimper.

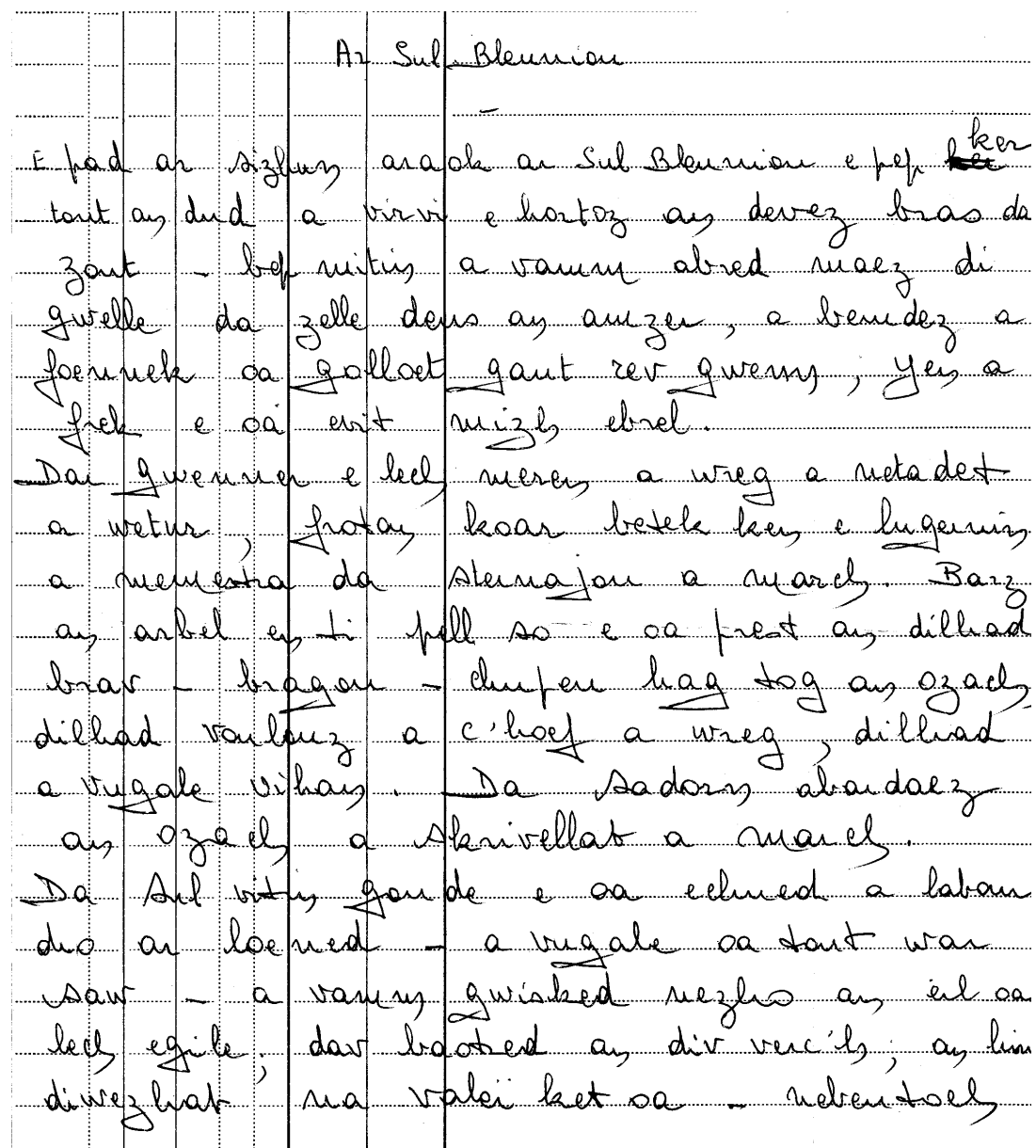
Il a 19 ans quand éclate la guerre. Des sombres années passées en Allemagne, il nous parlera peu et préférera nous transmettre son amour de la Bretagne. Enfin libéré en 1945, il rentre au pays. Il passe alors un concours de l'administration et est nommé à Paris.

Rose, native de Kerganou, près de Kerdevot, qu'il a rencontrée à son retour de captivité, l'y rejoint après leur mariage en 1949. Ils viendront vivre à Ergué-Armel en 1958, après un séjour de deux ans à Guéméné-sur-Scorff, dans le Morbihan.

Lanig a toujours aimé parler sa langue maternelle, le breton. Aussi, dans les années 1970, lorsque nous décidons d'apprendre le breton, se met-il, avec la complicité de Rose, à l'écriture de ses Konchennoù, tableaux vivants et truculents de son enfance à Ergué-Gabéric, afin de nous aider dans notre apprentissage.

Aujourd'hui presque nonagénaire, Lanig vit sa retraite aux côtés de Rose à Ergué-Armel.

Nicole et Marie-Christine Le Roux
à Ergué-Armel, le 13 juin 2009.



Une page du manuscrit des *Koñchennoù* de Lanig Rouz :
« Ar sul Bleuniou ».

En guise de prologue

Voici un nouveau bouquet de fleurs ancestrales qui vient enrichir la mémoire gabéricoise. Le témoignage de Lanig Rouz est important pour deux raisons : il enrichit notre connaissance de la vie rurale entre les deux guerres et il est écrit en breton, dans cette langue si savoureuse de Basse-Cornouaille.

Sans doute l'évocation des grandes cérémonies religieuses, des grands travaux agricoles, des fêtes rurales paraîtra-t-elle familière à beaucoup d'entre nous, ceux qui ont connu jusqu'aux années 70 les derniers feux de la civilisation rurale d'antan. Mais il y a le talent de conteur de Lanig, qui garde présentes dans son esprit toutes les espiègleries des gamins des années 30 et nous les fait revivre dans une langue incisive et colorée, que la traduction permet aujourd'hui de rendre disponible à tous.

Car le grand mérite de ce travail est d'avoir été écrit en breton cornouaillais. C'est un bonheur de lire ce texte à voix haute, on y retrouve toutes les intonations, toutes les variétés dialectales qui donnent une saveur inimitable à ces lignes. Pour les linguistes, c'est une aubaine : les écrivains bretonnants de Cornouaille ont toujours utilisé la langue écrite classique, proche du parler léonard et largement diffusée par l'Église.

C'est pour aider ses filles à apprendre le breton que Lanig a écrit ces textes dans les années 1970. Il faut saluer cette attitude positive qui permet la transmission d'une langue enracinée, haute en couleur et remarquablement belle. Certes, Lanig a jeté un œil de temps en temps dans le dictionnaire de ses filles, l'orthographe varie, quelquefois il croit bien faire en mettant un /zh/ intempestif ou encore en oubliant une mutation. Mais qu'importe, le plaisir est intact. Bonne lecture donc aux bretonnants du cru.

Ma c’hi du ha miz du

Ma hi bihan a so du deus pen hi fri beteg hi lost, nemet hi bao déhou rok a so gwenn. Hanter miz eost e hoa dest d’hin gan ma merc’h vihan deus hor ger hoa maez. Braz he houaon giz hor woest suk.

Brasead héon, or tammig bihan, bihan heon chomed memez tra ; med ar mestr heon deut d’ober, en ti, bars ar c’hao, bars ar liorz. Dibao he digoed miz du, ma tout an traou du er maez : digoed ar glav hag ar yenijenn.

Diaoulig ma c’hi du bihan breman geff gwelloc’h ar kegin. Ar liorz a neus laboured gan hi fri du keit he hoa brav an’amzer ; na lavared nitra d’héon kin : klasked ha ra ar gwrez. Met ar mestr ma atao ba lec’h ma. Kallez imor a so ba ma c’hi du bihan.

Ha goanv a so tont. Diaoulig na garr ket mont maez kin. Du d’héon, a du ma a n’amzer barz miz du. Glav so, a memez o tammig erc’h an devez kentad deus miz kerzu. Diaoulig a gao hir hi amzer. Barz ar kegin e vo ket loss da zont ; barz ar liorz ha vo yen. Barz ar c’hao, hi unan, a vo dao d’héon chomed. Diaoulig ne garr ket bé hi unan. Hi zaoulagad a savared : tristidigez he kwella he barz, ma lessa n’heon bar ger, a ya dud kuit deus an ti.

Diaoulig na garr ket kin ar liorz n’héon. Deut d’ha goanv ga miz du – tout traou a so du : ar gwez ar liorz a so du a noaz, kolled a neus en ho delliou. Miz du so du – hor du gwall yen a trist, met Diaoulig so du ivez met on du yaouank, on du esperans, on du eus ar vuhez.

Hoa lerch ar goanv a teui’o dro an nevez amzer. Ar gwez bars ar liorz a n’ho dro delliou, bleuniou a vo dro ivez. Cheurch a vo n’amzer.

Diaoulig a no hoaz kallez plijadur laboured : tenned ar géot barz ar glazen gan hi daou bao rok, hini gwenn, an tu déhou, hini du, an tu kleiz. Tud an ti, a ré a so bed hadad ar géot, ar bleuniou ped ar légumachou a hopou hoar

Mon chien noir au mois noir

Mon petit chien est noir du bout de son nez au bout de sa queue, sauf sa patte droite de devant, qui est blanche. C’est à la mi-août que ma fille cadette me l’a offert. Il venait d’une ferme. Il avait la taille d’une boîte de sucre.

Il a grandi un peu, il est tout de même resté petit, mais il est devenu le maître dans la maison, la cave et le jardin. Depuis l’arrivée de novembre, tout est sombre dehors : la pluie et le froid sont de retour.

Diaoulig, mon petit chien noir, préfère maintenant la cuisine. Il a travaillé le jardin de son museau noir tant qu’il faisait beau ; cela ne lui dit plus rien, il cherche la chaleur. Mais là où il se trouve, c’est toujours lui le maître. Mon petit chien noir a beaucoup de caractère.

L’hiver arrive. Diaoulig n’aime plus sortir. Il est noir et noir est le temps de novembre. Il pleut et il neige même un peu en ce début de décembre. Diaoulig s’ennuie : il ne peut rester dans la cuisine, dans le jardin il fait froid, dans la cave il devra rester tout seul. Il n’aime pas la solitude, ses yeux parlent d’eux-mêmes : on y voit de la tristesse quand on le laisse à la maison et que les gens s’en vont.

Diaoulig n’aime plus le jardin : avec l’hiver et les mois sombres, tout est noir. Les arbres du jardin sont noirs et nus, ils ont perdu leurs feuilles, novembre est de plus en plus noir, froid et triste ; Diaoulig est noir aussi, mais un noir conjugué à la jeunesse, à l’espérance et à la vie.

Après l’hiver, ce sera le retour du printemps. Les arbres se couvriront de feuilles dans le jardin. Les fleurs s’épanouiront, le temps revêtira ses beaux atours.

Diaoulig reprendra goût à travailler, à enlever l’herbe de la pelouse avec ses deux pattes de devant : la blanche à droite et la noire à gauche. Les gens de la maisonnée, ceux qui ont semé la pelouse, planté les fleurs et les légumes

boez ho fen. Diaoulig du a zellou dévouted, a hi zaoulagad a lavarou : « be meus bed hannou c’hoaz or vech all ».

D’hont a reï dro a nevez amzer, a n’amzer vrav, ar lapoussou bihan a gannou en ar liorz, a Diaoulig a gassou dei dro.

2/12/1973

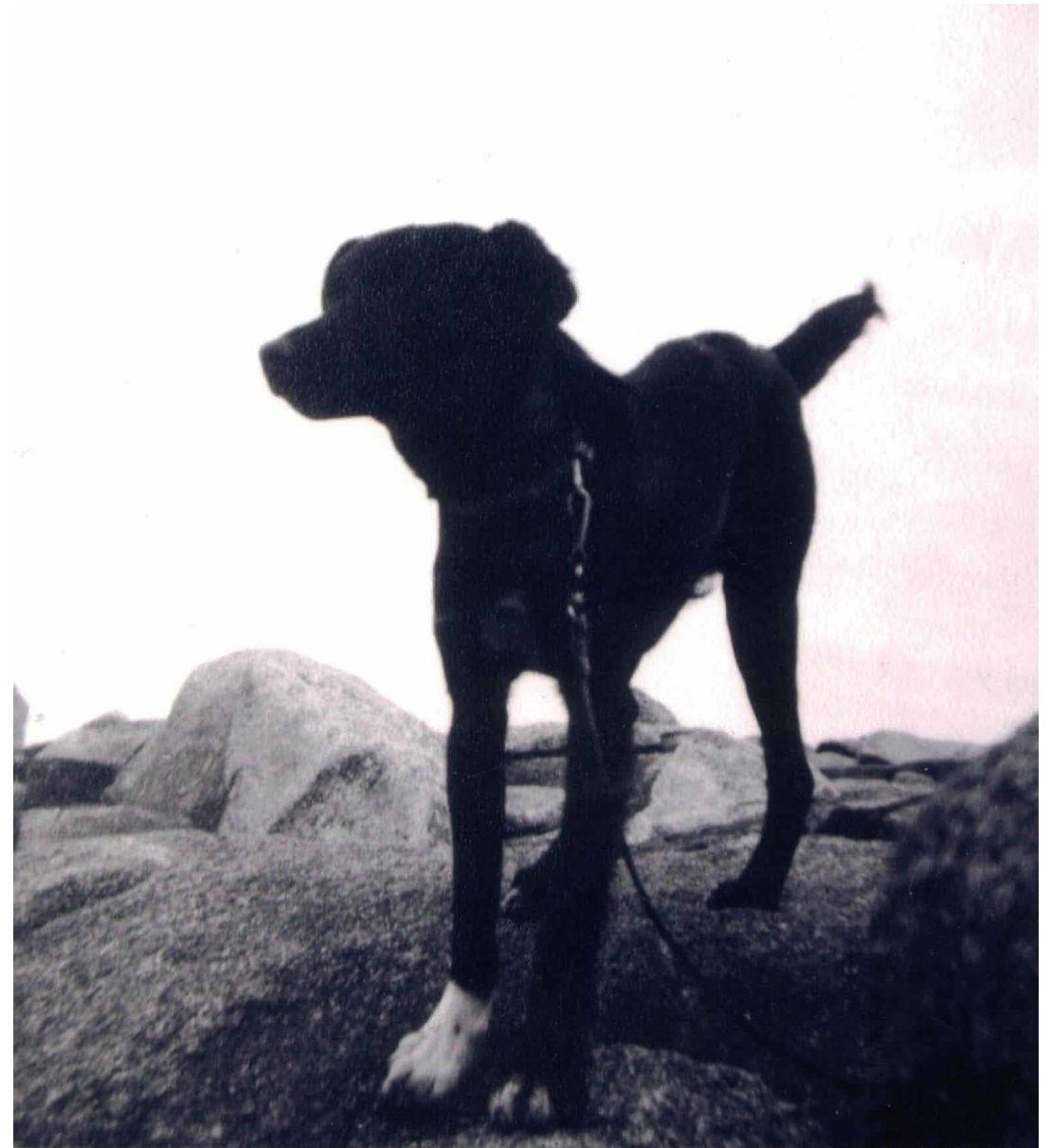


Diaoulig, Rose et Lanig Rouz
en août 1977 à Pors Cleut en Ergué-Gabéric.

lui crieront dessus. Le petit diable noir les regardera et ses yeux diront : « Je vous ai eus, encore une fois ! »

Le printemps reviendra, le beau temps, les petits oiseaux chanteront dans le jardin et Diaoulig s’amusera à nouveau.

2/12/1973



Diaoulig, le chien de Lanig Rouz.

Da foar gan ar c'harr skaouet

Da bemp eur deus ar mintin, Yann oa war sav, evit roï o sac'hadig kerc'h hag o vouten foen di varc'h Lami. Da foar de Gemper a yae da werz'han moc'h bihan. A ben e no echued voueted hi varc'h, heon d'an ti a kloukad tri vi, bam hi greden dra- se oa mad evit kaved nerzh hag no paz mont re vezv memes ma eve kalz banniou gwin; o devez start a no de gaou. A goude a hoppal dan hi wreg : « Chann poent eo sevel ! »

A pad a vij Chann aozan lein, Yann mont da kargan tri koubl pemorc'h bihan barzh a c'hased, a tolled anezhi en ar pen drev eus ar charr ban, a war hor o sac'had kerch hag o vouten foen evit a marc'h. A foen oa staged gan o fun a-zioc'h a c'hased morc'h. A Yann da zebrin hi lein. Chann oa aet da horo a saout.

War dro eizh eur tout an dud oa prest memes a verc'h vihan c'hwerc'h wloaz : Soazig. Hi dilhad brav a no laked, beked hi boned perlezenn; fier e oaï hont da Gemper. Hi na neus lavared dime diwezhatoc'h penaos e oa paseat an deiz.

Chann gan hi baner amann a dont, a toll o zell war a morc'h a lavared : « Me Yann teus ket gwalc'hed an e mad ! » Hi kemma o torch plouz a lamm barzh a charr ban a nim laked da frotan a morc'h bihan. Ben erfin bep hini oa azezet. Yann barzh an tu c'hleï a renned hi varc'h, a foet barzh hi zoarn. Soazig ba c'hreïs a Chann barzh a penn all. An traou kuit, an amzer oa fresk met brav, miz ebrel e hoam, ben a ziskoachou an heol a vo brav tre.

Fonnus e houant digoet war an hent braz. Marc'h Lami a yae gan hent, a lesse war lec'h a c'hirri all, Yann oa fier deus hi varc'h, an hini gwellan er vro da gredin Yann, a atao, a vije fougasin ganto. A charr ban a yae gan hent, skanv a lijer, gwir eo lar Yann a no laked war hi hor rodou kaout-choug breman a so neube michou. Yann ne garr ket gwelle o c'harr all dirag hi hini, atao a felle d'an heon be an hini kenta. Ben e houant barzh traon « Stang Kerluhen » Yann a dolle heb herpel hi foet war hi varc'h. E « Stang

À Quimper en char à bancs

À cinq heures du matin, Yann était debout pour donner un petit sac d'avoine et une botte de foin à son cheval Lami. Il allait à la foire de Quimper vendre des petits cochons. Quand il avait terminé de nourrir son cheval, il rentrait à la maison pour gober trois œufs, parce qu'il trouvait que ça lui donnait de la force et que ça l'empêchait de succomber à l'ivresse, même après avoir bu beaucoup de vin. Une journée difficile s'annonçait, et ensuite il criait à sa femme : « Chann, il est temps de te lever ! ».

Pendant que Chann préparait le petit-déjeuner, Yann chargeait trois couples de petits cochons dans des casiers qu'il jetait à l'arrière du char à bancs. Il y ajoutait un sac d'avoine et une botte de foin pour le cheval. Le foin était attaché par une corde au-dessus des casiers à cochons. Puis Yann prenait son petit-déjeuner. Chann était partie traire les vaches.

Vers huit heures, tout le monde était prêt, même la petite fille de six ans. Soazig avait mis ses beaux habits, y compris son bonnet de perles; elle était fière d'aller à Quimper. Elle me raconta comment se passait ensuite la journée.

Chann, arrivant avec son panier rempli de beurre et jetant un coup d'œil aux cochons, disait : « Mais Yann, tu ne les as pas bien nettoyés ! » Prenant un bouchon de paille, elle grimpait dans le char à bancs et se mettait à frotter les petits cochons. Finalement, tout le monde s'asseyait : Yann sur le côté gauche conduisait son cheval, le fouet à la main. Soazig au milieu et Chann de l'autre côté. Et en avant, le temps était frais, mais beau : c'était le mois d'avril. Lorsqu'il apparaîtrait, le soleil serait de toute beauté.

Ils étaient arrivés rapidement sur la grand-route. Lami avançait et laissait derrière lui les autres voitures. Yann était fier de son cheval, le meilleur du pays à le croire, et il s'en vantait toujours. Le char à bancs allait sur la route, léger et rapide. Il faut dire que Yann l'avait équipé de roues en caoutchouc depuis quelques mois maintenant. Yann n'aimait pas voir d'autres chars à bancs

Kerluhen » barzh an amzer-se e oa kalz korn-droennou : Soazig oa spontet hag Chann a hopal :

– Diwallet te, Yann, ha ma so unan bennaked tont deus a penn all !

– Neus ket aon dé gao, responted Yann, barzh an euriou me - ma tout an dud hont de Gemper, neus den bet hont tamm Kore !

Araok a no echued hi gomz, a marc’h Lami ober o lamm deus kostezenn ; o loen kezeg stern a no stoked hi fri deus hini Lami.



Yann a tenned a fonnusoc’h ma halle hi charr ban war en tu div ; o c’harr teil oa barzh an tu all a gorn-droenn, daou loened kezeg oa staged deus honton ; a charritour, hi ziv vrec’h war stern a no mizer evit derc’hel hi gezek eeun war an hent, met an den a toll o sell deus a charr ban a yudal : « Te sur na eo, Yann ! Piou en all a vije bet kemmed all prezh barzh ? » Youen a charritour a oa o c’hamalad yaouankiz de Yann, kalz troiou louarn a no int goet o daou sammes. Yann a sevel o doarn, a c’hoarzin, a tolle he foet warn hi varc’h, a barzh an hent !

E « Pont ar C’hleuniou », e traon ar « Rouillen », barzh lec’h e oa an hent houarn da dreuzan, Chann a lavared : « Ma doue, serred eo ar gleut ! », setu Yann hopal : « Ho-ho-gostadig » med an tren oa tont eeun-hag-eeun, a marc’h du a dolle o vodedenn zu ken na wel ket nitra, a trouz e oa da heul setu na glevet ket kalz tra ivez. A march Lami ober chibout, hi sav warn hi zrek drenv, a morch da yudal, Soazig da lenvan, Chann da skrijan, a Yann da hopal a da lopan gan hi foet a c’henvorc’h a ma c’halle warn hi varc’h. An tren oa ed biou ; a marc’h an dro warn hi pevar dreig ; oa droug bet. A gleut oa digored an dro, an taol foet hag a marc’h an dro da trotan tamm Kemper.

Barzh ker e hoant digoet, muioc’h kirri e oa breman met Lami e oa atao an hini lijeroc’h. E « Poul ar Raniquet », an hent oa simantad, a lakad hi herniou da risklan. Gostadigoc’h oa dao mont, a drase re de Yann grognal. Na blije ket dan heon. O herpe evit de Chann diskargan hi amann hag hi viou barzh on ispiserezh ; a goude e « Tachenn Brest » tout an dud an traon deus a charr ban : a grec’hen evit sevel da marc’had a loenen a oa gwall start.

Digoet barzh a marc’had Yann a diskargan, hi c’hased morc’h didan o wenn a diouzhtu da gas hi charr ban hag hi varc’h en o porzh drenv on ostaleri, a staged hi varc’h en o marchosi gan o tammig foen. Yann an dro tamm hi dud hag hi vorc’h, be oa dija tud war dro a houlle ar briz ga Chann. Peus fonnus a no goet Yann afer gan o marc’hadour deus bro Naoned. Atav ben vije paotred Naoned barzh a foar a morc’h vije gwerzhad founusoc’h hag keroc’h. Hep dalle houant karget en o gamion vraz touez o vechenned re all, a drase a re on trouz da ve klevet deus kement korn e ker.

devant lui, il fallait toujours qu’il fût le premier. Quand ils arrivaient au bas de Stang Kerluhen, Yann fouettait sans arrêt son cheval. À Stang Kerluhen, à cette époque, il y avait beaucoup de virages. Soazig était effrayée et Chann criait :

– Fais attention Yann, au cas où il arrive quelqu’un en face !

– Tu n’as rien à craindre, répondit Yann. À cette heure-ci, tout le monde va à Quimper. Personne ne va vers Coray.

Avant que Yann eût terminé sa phrase, le cheval Lami faisait un bond de côté. Un attelage venait de heurter son nez.



Yann guidait le plus vite qu’il pouvait son char à bancs vers le côté droit : une charretée de fumier arrivait en face dans le virage. Elle était tirée par deux chevaux. Le charretier, les deux bras sur les rênes, avait déjà du mal à conduire ses chevaux tout seul sur la route, mais il jetait un coup d’œil au char à bancs et criait : « C’est toi, Yann, évidemment ! Qui d’autre serait aussi pressé ? » Youenn, le charretier, était un camarade de jeunesse de Yann. Ils avaient fait beaucoup de bêtises ensemble. Yann levait la main, riait, fouettait son cheval, et en route.

Au pont du Cleuyou, au bas du Rouillen, il y avait la voie de chemin de fer à traverser : « Mon Dieu ! dit Chann, la barrière est fermée ! » Et voilà Yann qui se mettait à crier : « Hoho, tout doucement ! », mais le train arrivait justement. La locomotive envoyait une fumée si noire que l’on ne voyait plus rien, et elle faisait un tel bruit que l’on n’entendait pas grand-chose non plus. Le cheval Lami se cabrait, debout sur ses pattes arrière, les cochons se mettaient à grogner, Soazig à pleurer et Chann à hurler de terreur, tandis que Yann criait et frappait fort son cheval, le plus fort possible. Le train était passé ; le cheval était à nouveau sur ses quatre pattes, il n’y avait pas eu de mal. La barrière se rouvrait. Un coup de fouet et le cheval trotait à nouveau en direction de Quimper.

Ils arrivaient en ville. Il y avait plus de voitures à présent, mais Lami était toujours le plus rapide. À Poul Raniquet, la route était cimentée, ce qui faisait glisser les fers du cheval. Il fallait aller lentement, et cela faisait grogner Yann. Cela lui déplaisait. Ils s’arrêtaient afin que Chann déposât son beurre et ses œufs dans une épicerie ; ensuite, place de Brest, tout le monde descendait du char à bancs, la côte pour monter au marché aux bestiaux étant très raide.

Arrivé au marché, Yann déchargeait ses caisses de cochons sous un arbre et aussitôt emmenait son char à bancs et son cheval dans une cour derrière un bistro. Il attachait son cheval à l’écurie avec un peu de foin. Quand Yann revenait vers les siens et ses cochons, il y avait déjà beaucoup de monde qui

Yann d'an ostaleri gan a marc'hadour evit touch a baeamant. Dirak banniou gwin ruz a marc'hadour tennad deus o mel yalc'h neube billiejou hag o tammic pezhou moneizh a kinniged nei de Yann. Heman kemer an arc'hant etre hi zoarn a kontan gostadig na gema hi amzer araok laked a tenzor barzh hi chakod en tu diabarzh deus hi paltok, a serrin a chakod gan o spilhenn glochedou. A Yann, goude, digoran hi yalc'h vihan a tolle o tammig moneizh da baotred Naoned na lavared : « o tamm arc'hant chans ».



O neube banniou oa eved etre an dud e oa barzh an ostaleri evit memes tra. Na zont maez, Yann kavout hi c'hoar gaer Mariann : hi a lavared :

– Te Yann, gwerzhan mad de vorc'h teus goet ?

– Mad tre, respont Yann, a lavared o briz kalz krenvorc'h a no bet.

Yann oa o fougaser brein.

– Neo ket gwir ! lavared Mariann, de vorc'h houant ket koulz vi me rei ; a hi distroe a hopal : Herve, Herve, deus aman fonnus !

Deus touez o vandenned goaze o den dont tamm deï. Ken-kent e houont digoet, Mariann da yudad :

– Makes azen, lavared a mo dit lar oas werzhan de vorc'h kalz re varc'h mad ! Yann neus bet kalz munioc'h evit e rei, a koulskoude e houant o tamm mad falloc'h !

Yann a c'hoarzhin ban hi voustachou a kuit a losse Mariann hag Herve dan him zaskagnat o daou dirak an dud warn dachenn a foar.

Yann da welled ba plec'h e oa Chann hag Soazig. Diouzhtu a no kaved neo, a pad an abadenn vad e houant chomed da deoted gan anaoudegezh war an dachenn. An amzer yae biou, deut oa mare merenn. Chann a Soazig kemma an hent evit mont dam on ti-krampouz e pen hent an Ospital. Yann gave gwelloc'h mont dam o ti-debrin, e « Tourbie » kichenn marc'had a loenen, e lae a ru « Denvel ». Kalz tud oa dija en ti, kaved a no Yann o plas.

Servijed e houon hep dall : o mell pladad soubenn legumaj, a goude o c'hrenn tamm formaj rouz, bara fresk deus gwalc'h, hag evit echuin kig rost gan avalou douar fritet. Yann a zebre deus tout gan plijadur braz, da evan o chopinad gwin ruz a da fin o bann kafe rom. Plijout no hi bred de Yann, mad a no kavad kemmen tra. Breman heon oa davad ruilhan o sigaretten, o gemmer hi amzer evit kas d'an traon hi voued disparr, o tammig diskuizh na re ket zrouk ; a pad e houon tanan hi vutun o den a skoe warn hi skoaz a lavared :

– Mont a ra mad a bed ganit, Yann ?

se renseignait sur les prix. En peu de temps, il faisait affaire avec un marchand du pays de Nantes. Quand il y avait des gars de Nantes à la foire, les cochons étaient toujours vendus rapidement et plus chers. Sans tarder, les animaux étaient chargés dans un camion au milieu d'autres groupes. Cela faisait un vacarme qu'on entendait de tous les coins de la ville.

Yann allait au bistro avec le marchand pour toucher son dû. Devant des verres de vin rouge, le marchand sortait d'une grande sacoche quelques billets et un peu de monnaie qu'il tendait à Yann. Celui-ci prenait l'argent entre ses mains et le comptait lentement. Il prenait son temps avant de mettre son trésor dans la poche intérieure de son paletot et fermait sa poche avec une épingle de sûreté. Ensuite, Yann ouvrait sa petite bourse et donnait un peu de monnaie au gars de Nantes en disant : « un peu d'argent de la chance ».



Quelques verres de vin étaient ainsi consommés par les gens qui étaient au bistro pour affaire. En sortant, Yann trouva sa belle-sœur, Mariann, qui lui dit :

– As-tu bien vendu tes cochons, Yann ?

– Très bien, répondait Yann, en donnant un prix bien plus élevé que ce qu'il avait reçu.

Yann était un vantard.

– Ce n'est pas vrai, répondit Mariann, tes cochons n'étaient pas mieux que les miens. Et se retournant, elle appelait Hervé : Hervé, Hervé, viens vite ici !

Émergeant d'un groupe, un homme vint vers elle. Dès qu'il arrivait, Mariann se mettait à crier :

– Espèce d'âne ! Je t'ai dit que tu ne vendais pas assez cher tes cochons. Yann a eu beaucoup plus que toi pour les siens. Pourtant, ils étaient un peu plus mauvais !

Yann riait dans ses moustaches et partait, laissant Mariann et Hervé se chamailler devant les gens sur la place de la foire.

Yann cherchait alors où étaient Chann et Soazig. Il les trouvait tout de suite. Pendant un bon moment, elles étaient restées bavarder avec des connaissances sur la place. Le temps passait, l'heure du déjeuner arrivait. Chann et Soazig prenaient la direction de la crêperie située en haut de la rue de l'hôpital. Yann préférait aller dans un restaurant, à la Tourbie, à côté du marché aux bestiaux, en haut de la rue « Denvel¹ ». Quand il arrivait, il y avait déjà beaucoup de monde à l'intérieur, mais Yann trouvait quand même une place.

1. Il s'agit ici de la « rue Obscure », nommée rue Élie-Fréron depuis 1911. Cette rue s'appela Dével ou Themer, puis Royale, Nationale et Impériale.

– Mad tre, responted Yann, a ganit Gwenole ?

Gwenole, unanñc teo bihan, beg ruz a moustachou hir na responted netra, med tenned war brec'h Yann a stlejan anheon dirak a c'hontoar a houlle : « Petra evas Yann petra reiñ vad dit ? » Diouzhtu a yae a gwin deus an traon, neil verenn hoa lec'h i ben. Kalz amezeñ all e oa a se, tud all a anavezet deus ar gwell kin, med gan a banniou a gaoz a yae an dro : kaoz a labouriou, an ed oa hadet, an avalou douar oa de haded, an teil oa de gas maez pe de lakad barzh an douar.



Epad ma Yann gan hi gonchennou damm de welle petra e deut de veñ Chann hag Soazig. Fonnus e houant aet kuit deus ti a grampouzerzh, fonnusoc'h eo debrin krampouz evit kig-rost, hag nebeutoc'h laez dous pe trenk a fellout deñ gan o c'hampouz evit fellout gwin de Yann gan hi bred braz. Setu a vamm hag a vec'h vihan d'ober an droñ war dachen « San-Kaourintin » evit bizitan stalliou an traou brav.

O tamm kig bevin hag o tammig kig leue no prenned Chann e ti a boser a oa boezan da kemma a leueo bihan barzh ker. Poent oa mont dro tamm march'ad a loened. Yann matreze oa hortoz, a drase na plije ket d'heon. Staged oa a marc'h deus a charr ban. Yann a c'hongnal tre hi zent :

– Plec'h oc'h chomet, na ouzest ket peda eur eo ?

Badaouet mad e houon, hag ben e houon barzh a stad se, ne oa ket brav chomed dirak a paotr : heon oa a mestr braz. Fonnus bep hini oa barzh hi blas en ar charr ban. Yann dolleñ hi foet warn hi varc'h a traou kuit. Hep herpen houant maez eus ker. Barzh a « Rouillen » e ti an diprer, Yann lakad Lami da droñ, a heon barzh an ti a da houlle ma oa prest a sternajou a no desk da renkad. Yann sellad a gwella e oa goest deus labour an diprer araok a paeon. An diprer a diskenn da Yann o verenned gwin ruz, a gaoz a yae an dro, a goude o mell bann hini krenv. Amzer no Yann breman, giz poche an o disjonjet Chann a Soazig e oa chomed en ar charr ban.

Ben er fin Yann dont na vale a dreuz med ben e oa pek barzh hi varc'h houon deut dro de zen hag e houon munioc'h vi morse a mestr, hag a foet war Lami. An aer fresk an abadaez a reiñ vad d'heon med Soazig a no anoued a nim glemme.

– Goest peoc'h ma merc'h, lavared Yann, hep dale zigoev'hom barzh a ger.

O c'hilometr pelloc'h Yann herpe hi varc'h, o vech all, e ti a marichal, a lavared :

– Daou e dint pae lemman kleriv an alar, hiziv a meus arc'hant.

On lui servait, sans attendre, une énorme platée de soupe de légumes, puis un bon morceau de pâté de tête, avec du pain frais à volonté, et pour finir, du rôti avec des pommes de terre frites. Yann mangeait de tout avec grand plaisir. Il buvait un demi-litre de vin rouge et du café avec du rhum. Yann appréciait son repas. Il avait tout aimé. Maintenant, il était occupé à rouler une cigarette et prenait son temps pour digérer ce repas sans pareil ; un peu de repos ne faisait pas de mal. Et pendant qu'il fumait son tabac, quelqu'un lui tapait sur l'épaule et lui disait :

– Est-ce que ça va avec toi, Yann ?

– Très bien, répondit Yann, et avec toi, Guénolé ?

Guénolé, petit gros, rougeaud aux longues moustaches, ne répondait pas, mais il entraînait Yann devant le comptoir et demandait : « Que vas-tu boire, Yann ? Qu'est-ce qui te ferait du bien ? » Aussitôt, le vin se mettait à descendre, les verres l'un après l'autre. Il y avait beaucoup d'autres voisins ici, des gens qui se connaissaient seulement de vue. Mais avec le vin, la conversation allait bon train : l'on parlait du travail. Les semis étaient faits, les pommes de terre étaient à planter, le fumier à sortir ou à enterrer.



Laissons Yann à ses conversations et voyons ce que deviennent Chann et Soazig. De leur côté, elles quittaient la crêperie : c'est plus rapide de manger des crêpes que du rôti. Et il fallait moins de lait doux ou de lait ribot avec les crêpes que de vin à Yann pour accompagner son gueuleton.

Et voici la mère et la petite fille tournant vers la place Saint-Corentin pour visiter les belles boutiques. Chann achetait un peu de viande de bœuf à pot au feu et de veau chez le boucher qui avait l'habitude de venir chercher ses petits veaux à la ferme. Il était temps de retourner vers le marché aux bestiaux. Yann attendait peut-être, et cela ne lui plairait pas. Le cheval était attaché au char à bancs. Yann marmonnait entre ses dents :

– Où étiez-vous restées, vous ne savez pas quelle heure il est ?

Il était bien pompette et quand il était dans cet état, il ne fallait pas traîner devant l'homme, il était le grand chef. Vite, chacun regagnait sa place dans le char à bancs. Yann fouettait son cheval, et en avant. Sans tarder, ils sortaient de la ville. Au Rouillen, Yann faisait tourner le cheval vers la maison du sellier, et entrant dans la maison, il demandait si les harnais qu'il avait apportés à réparer étaient prêts. Yann examinait le travail avant de payer. Le sellier versait à Yann un verre de vin rouge et la conversation repartait après un bon coup de fort. Yann avait tout son temps maintenant, comme s'il avait tout à fait oublié Chann et Soazig restées dans le char à bancs.

A taol se tout an dud an traon deus ar charr ban.

– Ya, lavared Chann, c’hoant meus da brenad o tammig ispiserezh, neus ket kin kalz dra barzh a ger, na halen, na kafe, na pepr, na chikore.

Ma nije bet lavared a virionez aon da gaou yen na naï hi hag hi merc’h vihan. On ostaleri oa e ti a marichal. Be oa o neubeudig gwaze chopinatad. Diouzhtu Yann ba o souez hag a gwin war an daol. On hantereur vad e houant chomed aze. Ben houant aet maezh a marc’h Lami a oa boaze da ve reizh, a herpe ket pilpasan ; dra se na plije ket de Yann a da hoppel warn hi varc’h.

Breman oa deut an denvalijenn. Yann lavared : « Poent eo hastan buhan, meus ket goulou, a ma zigoest an archerien, dra ze a gousto ker di-me. » A setu a vech all a foet war Lami. On hantereur diwartoc’h e houant barzh a ger, sklasad met laouen ; a vamm goz a na aozad o c’henn pod soubenn tom.

12/01/1974

Yann arrivait enfin. Il marchait de travers, mais quand il saisissait les rênes, il était à nouveau homme et plus que jamais le chef. Et il fouettait Lami. L’air frais du soir lui faisait du bien, mais Soazig avait peur et elle se plaignait.

– Tais-toi, ma fille, disait Yann, nous serons à la maison sans tarder.

Un kilomètre plus loin, Yann arrêta à nouveau son cheval chez le maréchal-ferrant en disant :

– Je dois payer l’aiguillage des socs de la charrue. Aujourd’hui, j’ai de l’argent.

Cette fois-ci, tout le monde descendait du char à bancs.

– Oui, dit Chann, j’ai envie d’acheter un peu d’épicerie. Je n’ai plus grand-chose à la maison : ni sel, ni café, ni poivre, ni chicorée.

À vrai dire, la mère et la petite fille avaient peur d’avoir froid. Il y avait un bistro chez le maréchal-ferrant. Quelques hommes étaient en train de trinquer. Aussitôt, Yann avait soif et le vin était sur la table. Ils restaient une bonne demi-heure. Quand ils sortaient, le cheval Lami, qui avait l’habitude d’être calme, n’arrêta pas de piétiner. Cela déplaisait à Yann qui se mettait à crier sur le cheval.

Maintenant, le crépuscule était arrivé. Yann disait qu’il était temps de se dépêcher : « Je n’ai pas de lumière et si les gendarmes arrivent, cela me coûtera cher ! » Et le voilà encore une fois fouettant Lami. Une demi-heure plus tard, ils étaient arrivés à la ferme, frigorifiés, mais heureux, car la grand-mère leur avait préparé une pleine marmite de soupe chaude.

12/01/1974



Vue du champ de foire un jour de marché.
Avec l'aimable autorisation de Jean-François Douguet.



Grand marché de la place Saint-Corentin.

Da Gemper gant ar c'harr boutin

E Kemper a ve a foar hag a marc'had bep sadorn. Kalz tud deus war maez a vired devez-se vi mont de Gemper, ken un dra bennak dic'hortoz gis a c'hlenved a lake lod da jomé barzh a ger.

Gan a c'harr-boutin a yaé a gwregiou war maez ; gwellé a vijen tigouï war an hent braz Koré-Kemper, neil oa lec'h eben, tont deus pep hent bihan be damm deus pep toul-karr, gwisket gan o dilhad sul, gan or c'hoef bourledenn, ban o zoarn a zougenn o mell panner plad leun amann : tammou o lur pedamm div lur, goloet gan lienajou gwenn a naet ; alies ba doarn all a vaous no o paner du, ban hini e o div pe beda yar pedam neube touzennou viou.

Dek maous bennaked oa bord an hent hortoz a c'harr-boutin, a gaoz a yaé an dro ; konchennou nevez oa barzh a vro. Unan a lavared : « Sell té, neket Mari-Jannig na so tont du-hed ? »

Mari-Jannig vije atao diwezhat, a vrud no hi dé vé o farodenn, kalz amzer a fellout deï evit nim fardan, renkan hi blev, lakan traou ruz deus hi vuzellou hag bleud war hi divjod ; a koulskoude na ré nitra barzh a ger, a labour a vije goet barzh an ti a barzh a park gan hi gwaz JérOMIC o den didrouz.

A merc'hied o ober sin gan o zoarn da Mari-Jannig évit deï kredet lar a c'harr-boutin oa tont ; setu hi n'im laket da c'haloupat. Na zont war an hent braz, hi luget hi voutou ler gwernis neil ban eben, a kouézhan an hi hed, kreiz an hent, hi baner amann barzh on tu hag hi baner du barzh an tu all ; div yar a kuit, staged hoant biou o faviou setu hoant ket hed gwall bell.

Mari-Jannig a jome kreiz an hent, hi vroz tronsad beg hi morzhédou ken wéléa hi lostenn wen gan dantelezh. Tout an dud a lamm évit sevel Mari-Jannig ; ne oa ket kalz droug, hi divzoarn oa dirusket o tammig ; kas neï dan ti oa goet destu, war o gador wei azézet, lambig oa frotad deus hi zoarn. Mari-Jannig dont disliv. Unan bennaked a lavared : « Matreze ma ve goet deï da éve o bannig lambig a yaeffe gwelloc'h ! » ; setu toll dei an hanter gwerenne gan o

À Quimper en autocar

À Quimper, il y avait foire et marché tous les samedis. Beaucoup de gens de la campagne choisissaient ce jour-là pour aller à Quimper. Et seulement quelque chose d'inattendu, comme une maladie, obligeait certains à rester à la maison.

Les femmes de la campagne y allaient en autocar, et on les voyait arriver sur la grande route Coray-Quimper, l'une après l'autre, sortant de chaque petit chemin ou de chaque entrée de champ, avec leurs habits du dimanche, leur coiffe borledenn, un grand panier plat à la main, rempli de beurre, des morceaux d'une livre ou d'un kilo cachés dans du linge blanc et propre. Souvent dans l'autre main, elles portaient un panier noir dans lequel il y avait deux ou quatre poules, ou bien quelques douzaines d'œufs.

Au bord du chemin, une dizaine de femmes attendaient l'autocar. La conversation allait bon train, il y avait de nouveaux potins dans le pays. L'une d'entre elles dit : « Regardez donc : ce n'est pas Marie-Jeanne qui arrive par là ? »

Marie-Jeanne était toujours la dernière. Elle avait la réputation d'être une crâneuse. Il lui fallait beaucoup de temps pour se préparer, se coiffer, mettre du rouge à lèvres et de la poudre sur les joues ; et pourtant, elle ne faisait rien chez elle ; c'est son mari, Jeromig, un homme tranquille, qui faisait le travail à la maison et dans les champs.

Les femmes font des signes de la main pour faire croire à Marie-Jeanne que le car arrive. La voilà qui se met à courir. En arrivant sur la grand-route, elle s'empêtre dans ses souliers de cuir vernis et tombe au milieu de la chaussée, son panier de beurre d'un côté et son panier noir de l'autre ; deux poules s'enfuient, mais comme elles sont attachées par les pattes, elles ne vont pas très loin.

Marie-Jeanne reste au milieu de la route, la jupe relevée jusqu'aux cuisses, si bien que l'on voit son jupon blanc avec des dentelles. Tout le monde s'empresse

tamm sukr ; a ket ket Mari-Jannig no lonket draze hi ober beg kamm, a dont dei dro liv ruz, a sevel na lavared : « Ma Doué, ma Doué, pétra meus goet, ba plec'h ma me fanériou ? »

Pad e oa rentan deñ hi madou, a c'harr boutin a digouzehi, a tout an dud e barzh gant o pakadou braz a ponner. Ne oa ket, koulz lavared, den e barzh araok : o gwaz a peda maouz : unan gan c'hoeff kiz Koré, an teñr all gan a c'hoeff hag a c'holier braz, deus o gwiskamant zivina lar he hoant gwregiou pinvidig deus kerriou braz e parrez Elien.

A c'harr boutin oa peuz hir, an doll pep tu, war ni hor a azezet an dud, a setu hoant fas neil dan egile, aesoc'h evit komzet : tout an dud hallé kemmer perzh barzh a gaozeadenn. E kreiz, dirak, pep unan a lakeet hi panneriou, neil pen d'an egile deus a c'harr-boutin. Sur tre e oa ugent yar skoudellan a c'hlochan sammez, a gan ar merc'hed teotegen draze a ré o sonérezh disparr. Gostadig a yaen gan an hent, o herp be zaou, neubeudeg tud teñ barzh ar c'harr.

Be hoam barzh Kemper, e tachenn « Toul-al-laer », e kreñs ker e oa an herp diwezhan. Bep hini a yae deus hi du : unan d'an ispiserezh bennaked evit digargan hi amann, an all tamm marc'had a loenen, med a pep brasen a yaé da c'huïou evit gwerzhan o marc'hadourezh : amann, viou, yer a lapined.



Ni so hont da heulian div vaouz : Mari-Joseph a Mari-Vonn.

Digoet barzh a plas e hoant boazé, int azezet war an doll, o fannériou war o barlenn, a dizolen an amann hag ar viou evit dan dud gwellan ar pezh e oa da werzhan. Kalz tud, itronezet dreist-holl, oa hont a tont, a ré or zell deus an amann, lod a houllé ar briz. On itron, o vaouz deus an tudjentil, gwreg an ofiser deus a c'hazarn a meus klévet dibao, a yaé da neil panner d'égilé, o spil-henn ban hi zoarn, a no tenné sur oac'h deus hi blev, a piked hi spilhenn barzh an amann evit tanva.

Dek paner no bet bizit an itron araok e hoeñ dirak panner Mari-Vonn. Hi ober memez tra, a kemma o tammig amann a kas an hon d'hi veg, a lipad. An aer no da gave mad, met pelloc'h hi mont, a kemma c'hoazh o spilhadenn barzh daou be tri panner, a dont dro dirak panner Mari-Vonn. Med houman all no gwellet neñ tigouezhout a na a taol krenn lakat hi fanner drenv hi c'hein.

An itron a kuit na ober o beg mignergerzh, a maez hep prenan netra ebet : mezh no bet. A Mari-Vonn lavared : « Bep sadorn ra memez tra, krédan a c'han lar an itron-se teu aman da zébrin hi lein, on hanter lur amann so hed sur barzh hi vouello, a foérell a dapou méchans ! a lavared tudjentil deus drasé ? Me amann barzh a ster Odet kentorc'h évit roiñ da seurt-tud-se ! »

de relever Marie-Jeanne. Il n'y a rien de grave : ses deux mains étaient un peu éraflées. On l'emmène tout de suite dans une maison pour l'asseoir sur une chaise et on lui frotte un peu de lambig sur les mains. Marie-Jeanne est pâle. Quelqu'un suggère : « Peut-être que cela irait mieux si on lui donnait à boire un peu de lambig ? » On lui verse un demi-verre avec un peu de sucre, et Marie-Jeanne le boit petit à petit, en faisant la grimace. Retrouvant des couleurs, elle se lève en disant : « Mon Dieu, mon Dieu ! Qu'est-ce que j'ai fait ? Où sont mes paniers ? »

Pendant qu'on lui restitue son bien, le car arrive. Tout le monde rentre à l'intérieur avec ses grands et lourds paquets.

À vrai dire, presque personne n'était monté auparavant ; seulement un homme et quatre femmes : l'une portant la coiffe à la mode de Coray et les trois autres des coiffes et de grandes collerettes. On devinait à leurs habits qu'il s'agissait de femmes riches, venant des grandes fermes de la paroisse d'Elliant.

Le car était long. Les gens s'asseyaient sur les bancs de chaque côté ; ils se trouvaient ainsi les uns en face des autres, ce qui était plus commode pour discuter ; tout le monde pouvait prendre part à la conversation. Chacun mettait son panier devant lui, d'un bout à l'autre du car. Il y avait certainement vingt poules battant des ailes et caquetant ensemble. Avec les femmes qui papotaient, cela produisait un concert exceptionnel. Le car avançait lentement, faisait un arrêt ou deux. Peu de gens montaient.

On arrivait bientôt à Quimper, le dernier arrêt était place Toul-al-laër, au centre-ville. Chacune partait ensuite de son côté, l'une allait dans une épicerie quelconque déposer son beurre, une autre vers le marché aux bestiaux, mais la majeure partie allait aux halles vendre ses marchandises : beurre, œufs, poules et lapins.



Nous allons suivre deux femmes : Marie-Josèphe et Maryvonne.

Arrivées sur la place, elles s'asseyent sur un banc. Leurs paniers sur les genoux, elles découvrent le beurre et les œufs afin que les acheteurs voient ce qu'elles avaient à vendre. Beaucoup de personnes, surtout des dames, vont et viennent, et jettent un coup d'œil sur le beurre. Quelques-unes demandent le prix. Une bourgeoise, de la haute société – l'épouse d'un officier de la caserne, m'a-t-on appris depuis –, va d'un panier à l'autre. À la main, une épingle qu'elle a certainement retirée de ses cheveux : elle la pique dans les mottes de beurre pour goûter.

Tout a merc'hed distamm da c'hoarzhin, a dra se a laked o tammig kaoz etre ar gwerzheriez. Peus fonnus goude, Mari-Joseph a Mari-Vonn a no gwerzhan o marc'hadourezh, hag o div int da marc'had er pesked pen all ar c'huiou hag prenat neube merluzet evit koan ; gwellé an hon uhe a stalliou : boserezh, ispi-serezh, frouezherezh. Bep hini no kemmeat o tamm kig leue évit ar zul.



Deut e oa an eur mérenn a setu int da zebrin krampouézhen gan o volenna laezh trenk barzh an ti koz e « ru ar Racca ».

Oa lec'h, int mont da sell deus an traou brav barzh ar stalliou braz hag war an dachenn « Sant-Kaourintin ». Hoant o n'hont da prennat o dra bennak met ne oa ket kalz arc'hant ban o chakotou ; an amann oa marc'had mat. Mari-Joseph lavared : « Prenad a c'hafen on hivij brav giz so aze, med Per so sonj kaou sternachou névez evit e gézek setu ma gasson ket an arc'hant da ger, mo trouz ganton. »

An amzer a yaé biou, poent e oa tostaadi deus ar c'harr boutin. Digoet oa tout a re all, mémez Mari-Jannig a oa tisket da merc'hed all a saro nevez an o prenad hag hi zoarn goloed gan livadur iod : barzh ti an apotiker e oa bet Mari-Jannig. Mari-Vonn lavared da Mari-Joseph ban hi skouarn : « Jeromic no ket tout an arc'hant da kontan ben an abardaez. »

A c'harr boutin kuit diouzhtu, fonnus e oa ban « Dour-gwenn ». Goudé yaé goustadigoc'h, kalz krec'hennou oa da sével : ar « Rouillen » a « Stang Kerluhen » ; a sētu vije lakad munioc'h amzer evit mont da ger. Digoet e hoant a maez deus a c'harr boutin, a peb hini kemma hent hi ger, o fannériou skanvorc'h evit ar mitin.

15/12/1973

La dame a « visité » dix paniers avant d'arriver devant celui de Maryvonne. Là, elle fait de même, prend un peu de beurre, le goûte, le lèche, en ayant l'air de le trouver bon ; mais elle part plus loin et plante encore une épingle dans deux ou trois paniers avant de revenir vers le panier de Maryvonne. Cependant, celle-ci la voyant revenir retire vivement son panier derrière son dos.

La bourgeoise s'en va la bouche pincée et sans rien acheter. Elle a eu honte. Maryvonne dit : « C'est la même chose tous les samedis. Cette bourgeoise vient ici pour faire son repas. Je suis sûre qu'elle a avalé une demi-livre de beurre. J'espère qu'elle attrapera la diarrhée ! Et dire que ce sont des gens de la haute société ! Je préfère jeter mon beurre dans l'Odéon plutôt que de le donner à des gens pareils ! »

Toutes les filles éclatent de rire : cela alimente la conversation entre les ventes. Peu de temps après, Marie-Josèphe et Maryvonne ont vendu leur marchandise. Elles vont au marché au poisson, à l'autre bout des halles, afin d'acheter quelques merlus pour le dîner. Elles passent aussi devant les étals : boucheries, épiceries, fruiteries. Chacune achète un peu de viande de veau pour le dimanche.



C'est l'heure du déjeuner, et elles vont manger des crêpes avec une bolée de lait ribot, dans une vieille maison de la rue des Réguaires.

Puis elles vont voir les belles choses dans les grands magasins et sur la place Saint-Corentin. Elles ont envie d'acheter, mais il n'y a pas beaucoup d'argent dans leurs poches : le beurre est bon marché. Marie-Josèphe dit : « J'achèterais bien une belle chemise comme celle-ci, mais Pierre pense acheter de nouveaux harnais pour son cheval. Si je ne rapporte pas l'argent à la maison, je serai disputée. »

Le temps passe, il est l'heure de se rapprocher du car. Tout le monde est arrivé, même Marie-Jeanne, qui montre aux autres filles un joli sarrau qu'elle a acheté, et ses mains teintées d'iode : elle était allée chez le pharmacien. Maryvonne chuchote alors à l'oreille de Marie-Josèphe : « Jeromig n'aura pas tout l'argent à compter ce soir ! »

L'autocar démarre tout de suite, il arrive rapidement à l'Eau-blanche, puis il va plus doucement, il y a beaucoup de côtes : le Rouillen et Stang Kerluhen. Il faut plus de temps pour le retour à la maison. Elles arrivent enfin ; sortie du car, chacune reprend le chemin de la maison, ses paniers plus légers que le matin.

15/12/1973



Vendeuses au marché de Quimper.

An devezh lazhan ar pemorc'h

Dibaou neube mizhou a wreg a vouetei kalz gwelloc'h a wiz koz, ober rei dezhi boued mad : brenn deus ti a boulonjer, laezh, avalou douar, a tout deus gwalc'h. Dao e oa da pemorc'h bezhi lart evit kaved kig druz.

An devezh braz e oa digoet. Dour e oa tomme barzh a jidhouarn vraz, war an daol voued, en ti, a merc'hed a no dibluskan ognons ha kignen ; a waze a no lemme a c'houtelli e oa barzh ker, deus anezhi vihanne bekou a goutel vraz.

An daol vorc'h oa barzh a porzh. A waze da c'haou morc'h gan funiou. Biou hi bav oa pakat a wiz koz, a stlejad bekou a porzh. Diouzhtu war an daol gan a baotred : unan peg barzh hi skorn, unan all barzh o pav, unan all barzh hi lost. Yudal a rei a pemorc'h met na neube amzer oa staged hi faviou deus an daol gan a funiou ; goaved e oa warn hi c'hostez – yudal krenv a rei a pokez loen e giz a houie petra e oa hont de ober dezhon – met deus hi benn bekou hi lost o denn oa pek barzh.

En a penn raok, a lazher morc'h fas deus penn a wiz, dostei beg lemm o goutell vraz hi gouzoug, a glaskei an taked mad, a gan o taol sech a blantei nezhi bekou an troad barzh gourlanchenn a pemorc'h. A gwad a strikei war an douar ; despunet a vije o tammig evit ober youd gwad.

Na neube tre amzer oa marv a pemorc'h, ne oa tamm trouz bet kin. Sailhou dour berv vije banned war c'horf marv evit skaotet anheon ; a kemman den e oa aze a gemma o goutell, a rakan a reun. Ben e oa echued, kroc'hen a pemorc'h oa flour dihan an dorn evel beg o c'hrouadur bihan.

Goude, an daol vije laked kostezh o voger, a pemorch hi benn deus an traon, hag a penn drenv deus an nec'h ; a c'higer morc'h gan hi goutell vraz a zigore anheon deus laez bekou an traon. Ar boellou vije despunet barzh o panner, a kassed da ster e kichen, evit bezhi gwalc'hed, a diwartoc'h vijent kaved evit ober a silzigenn hag an anduilhennou.

La journée du cochon

Depuis quelques mois, la femme nourrissait beaucoup mieux la vieille truie. Elle lui donnait de la nourriture de qualité : du son venant de chez le boulanger, du lait, des pommes de terre à satiété. Le cochon devait consommer gras pour donner une viande bien entrelardée.

Le grand jour était arrivé. L'eau chauffait dans le grand chaudron. Sur la grande table de la maison, les femmes avaient épluché les oignons et les aulx. Les hommes avaient aiguisé les couteaux de la ferme, des plus petits aux plus grands.

La table à tuer le cochon était installée dans la cour, pendant que les hommes allaient dans la porcherie avec des cordes. La vieille truie était ligotée par les pattes et traînée dans la cour. Elle était tout de suite mise sur la table : l'un lui tenait les oreilles, l'autre les pieds et un troisième la queue. Le cochon hurlait, mais en peu de temps, ses pattes étaient attachées à la table avec les cordes et il était bloqué sur son flanc. La pauvre bête hurlait fort, comme si elle savait ce qu'on allait lui faire. Mais de la tête jusqu'à la queue, les hommes la tenaient fermement.

Sur le devant de la truie, le boucher approchait la pointe aiguisée du couteau jusqu'à la gorge. Il cherchait le bon endroit, et d'un coup sec, il plantait la lame jusqu'à la garde, dans la gorge du cochon. Le sang giclait sur la terre. On en prélevait un peu pour faire du boudin.

Peu de temps après, le cochon mourait, on n'entendait plus de bruit. On jetait des seaux d'eau bouillante sur le corps afin de l'échauder. Tous les hommes prenaient alors leurs couteaux pour racler le crin. Quand ils avaient fini, la peau du cochon était douce au toucher comme la figure d'un petit enfant.

Ensuite, la table était poussée contre un mur ; le cochon la tête en bas le derrière en haut. Le boucher, avec son grand couteau, l'ouvrait de haut en bas, les boyaux étaient rassemblés dans un panier et transportés à la rivière

A goraillou barzh o panner all evit bezhi kasset diouzhtu da c'hardi e tall an ti. Aze vije laked an daol morc'h hag a pemorc'h troc'hed drei tammou, an daol neat e warn hi hor an tammou kig en o penn hag barzh a penn all a lard hag a goraillou; en o veil vihan vijent drailhed a mesked gan kig druz hag ognon. A meskad-se, gan hi zorn a mestr kiger a leuned o hoest houarn hir ha strij; renked brav, barzh forn a boulonjer a vezhi poezhet. Dra-se e oa a fourmaj rouz disparr.

Lard ha kig druz drailhet gan ar veil, mesked gan ognons, kignen, pepr hag hallen glaz rei a lard sal. Gan a goraillou a kig druz vijet goet a silzi hag an anduilhennou : re-se oa da jomme barzh a jiminal pade pell amzer araok bezhi mad da zebrin evit an devezhiou braz.

A tammou kig e oa war an daol, mellou tammou o lur, matreze div pe muioc'h. Barzh o bailh vezhin laked, neube tammou barzh a fons a goude neube dornadou hallen glaz ha salpetr an dro o renkennaden tammou kig, a goude hallen bekou e oa leeun ar bailh rez ar bord; bezhi vo kig sal mad hed a bloaz.

Pade an amzer-se ar vugale yae da gassin o tammig kig rost dan amezeien. De goan barzh ker e oa kalz plijadur tanviou a c'hig rost fresk, o pread mad war lec'h o devezh labour start na rei ket zrouk. Ben ar sul kenta a vo pedit tout a gerent tost, a memes ar re all da zont da fest a pemorc'h; o devez braz evit lod da zebrin kig rost hag fourmaj rouz deus a seurt na vezhi ket gwelle alies.

10/04/1974

voisine pour être lavés : on les trouverait plus tard pour faire saucisses et andouilles. On rassemblait les abats dans un autre panier pour les porter tout de suite dans la grange, en face de la maison. C'est là qu'on mettait la table du cochon et le cochon coupé en morceaux : une fois la table nettoyée, on disposait à un bout les morceaux de viande et à l'autre le lard et les abats, qu'on broyait dans un petit moulin, mélangés à de la viande grasse et à des oignons. À la main, le maître-boucher remplissait de ce mélange des boîtes en fer longues et étroites. Bien rangées dans le four du boulanger, les boîtes étaient mises à cuire pour faire un pâté extraordinaire.

Le lard et la viande grasse broyés au moulin, mélangés avec des oignons, de l'ail, du poivre et du sel de mer, donnaient la graisse salée. Avec les entrailles et la viande, on faisait des saucisses et des andouilles. Celles-ci restaient dans la cheminée pendant longtemps avant d'être bonnes à manger pour les grandes occasions.

La viande était sur la table, de beaux morceaux d'une ou deux livres, parfois plus. On les mettait dans une jarre, une première couche au fond avec quelques poignées de sel et de salpêtre, puis une autre couche et encore du sel jusqu'à ce que la jarre soit pleine à ras bord. Il y aura du bon lard toute l'année.

Pendant ce temps, les enfants portaient un morceau de viande rôtie aux voisins. Le soir à la ferme, nous prenions beaucoup de plaisir à goûter le rôti de porc frais. Un bon repas après une dure journée de travail ne faisait pas de mal. Le dimanche suivant, on invitait la famille proche et parfois élargie à la fête du cochon : une journée exceptionnelle pour nous à manger du rôti et du pâté comme on n'en voyait pas souvent.

10/04/1974

Ar gwener : devezh ar galetez

Bep Gwener, e kemmen ker, e oa devezh ar galetez, de verenn na vije ked sonjad e debrin o dra all benaked. Goude hi lein, diouzhtu, an tad koz yae da faouti skilliou : petra eo skilliou ? Ne ouzoc’h ket ? Bilhetezh koat hir torred moan tre evit mont didan ar billig da zerc’han an tan.

On arboellad skilliou oa ingal barzh ker, met bep gwener an tad koz na zisonjei ket mont da faoutin skilliou ; setu o c’henn bern oa hortoz barzh a c’harrdi ; an tad koz a lavared bep sun : « Matreze ben ar gwener so da zont vezhint klanv, a jomme rint war an teil (barzh hi gwele evit lavared mad). »

En ti, a merc’hed – a wreg hag ar vatezh pe damm a verc’h vraz – oa davad ober an toazh :

- toazh evit ar galetezh gan bleut ed tu hag bleut gwinniz mesked gan laezh ;
- toazh evit ar c’hampouz ed tu gan bleut ed tu hag dour ;
- toazh evit ar c’hampouz gwinniz gan bleut gwinniz, viou, amann hag laezh ha zienn.

Araok ar galetez ar merc’hed aozei pe c’hampouz ed tu pe c’hampouz gwinniz. Ar c’hampouz ed tu pad er sun vije debrin da lein gan ar c’hafe, pe damm vezhint mad gan ar soubenn legumaj pe de ober soubenn laezh.

Ar c’hampouz gwinniz vezhi goet kin evit an deviou braz. Ma ben er sul e oa da zont e oa a devezh braz bennaked : pardon ar « Gerzevot » pe « Santez Anna » pe o digarr all bennaked egiz o vadeziant.

Ben ar fin teuei tro ar galetez ; war hor an oal o mell tan darc’hed gan skilliou an tad koz, daou drevei gan div billig vraz : a c’hwreg gan o loa bod gemmere an toazh barzh o bodez liv melen aour, a daolei anezhan war ar billig ; goude, an toazh a vezhit ledet gan o rozell vihan. A ben e oa poazhat on tu gan o

Le vendredi : jour des galettes

Le vendredi était le jour des galettes dans toutes les fermes. À midi, il n’était pas question de manger autre chose. Tout de suite après le petit-déjeuner, le grand-père allait fendre des skilliou. Vous ne savez pas ce que sont les skilliou ? Des billettes de bois longues, coupées fin, qui vont sous la plaque à crêpes pour faire tenir le feu.

Il y avait constamment une réserve de billettes à la ferme, mais chaque vendredi le grand-père ne manquait pas de fendre des billettes. Il y en avait donc un grand tas dans le hangar. Le grand-père disait chaque semaine : « Peut-être que vendredi prochain, je serai malade et je resterai sur la paille (il voulait dire dans son lit). »

Dans la maison, les femmes – la patronne, la bonne ou la grande fille – s’activaient à faire la pâte à crêpe :

- *la pâte pour les galettes, faite de farine de blé noir, de farine de froment, mélangées au lait ;*
- *la pâte pour les crêpes de blé noir, avec de la farine de blé noir et de l’eau ;*
- *la pâte pour les crêpes de froment, avec de la farine de froment, des œufs, du beurre, du lait et de la crème.*

Avant de faire les galettes, les femmes préparaient ou les crêpes de blé noir ou les crêpes de froment. Les crêpes de blé noir pendant la semaine étaient servies au petit-déjeuner avec le café. On les appréciait aussi avec la soupe de légumes, ou pour faire de la soupe au lait.

Les crêpes de froment n’étaient faites que pour les grandes occasions, si le dimanche suivant était un quelconque grand jour : le pardon de Kerdevot, le pardon de Sainte-Anne¹ ou un autre prétexte tel un baptême.

1. NDT : il s’agit du pardon de la chapelle Saint-André sur la route de Langolen, près de Drohen.

spanell, ar galetezenn a vezhi trouit evit poezhan an tu all, a goude atao gan hi spanell a wreg a daole ar galetezenn war a billig all; aze gan o spanell ivez a vatezh a distroei prim evit tommei anezhi o tammig munioc'h; hag o tamm amann barzh a c'hreis, a gan hi spanell a taole ar galetezenn dom kreiz an daol, war o torch gwenn.

Daou zen e oa kin deus taol sammez; a merc'hed en o rei labour evit gwalc'han anezho : an ozac'h hag a mevel braz. An tad koz, a vugale hag a merc'hed oa o zro goude anezho int bet o gwalloc'h.

An ozac'h a gemma an hanter deus a galetezenn, a mevel o dapei a rest, o daou a ruilhad an tamm galetez etre o zorn, a diouzhtu barzh o veg, a lonkei anezho evel o flipadenn; dirak pep hini o mell skudell leun chistr ruz c'hwerv. Start e oa da div vaouez dac'hin dezhei galetez war an daol; drem oa unan war an torch yae kuit; bekou treigont matreze daou ugent galetez e e tre o daou – ha mellou : teïer pe beder gwech brasoc'h evit ar c'hampouz a vezhi goet an devezh hiziv barzh an tiez krampouz.

Breman e oa tro ar vugale, trouz e oa kostezh an daol, laezh barzh a skudellou hag evit a vreg hag ar vatezh laezh ribot; an div se na zebrin kin a ben e oa gwalc'had tout an dud.

Goude e oa kalz labour evit pleged ar c'hampouz ed tu hag matreze a c'hampouz gwinniz hag despunet anezho barzh an arbel voued; e warlec'h oa dao gwalc'hin ar skudelli.

E ben e oa despunet tout an traou oa deut mare merenn vihan, a waze a teuri an dro da zebrin galetez yen pe c'hampouz ed tu.

Gwener 17/05/1974

Enfin, c'était le moment des galettes; sur le foyer, un feu imposant grâce aux billettes du grand-père, deux trépieds avec deux grandes galetières. La femme prenait la pâte avec une louche dans un pot jaune d'or, la déposait sur la galetière et l'étalait avec une petite raclette. Quand elle était cuite d'un côté, la galette était retournée à l'aide d'une spatule pour cuire l'autre côté; ensuite, toujours à l'aide de sa spatule, la femme la jetait sur l'autre galetière, et là, avec une spatule également, la bonne la retournait rapidement pour la chauffer un peu plus. Elle la beurrerait un peu, et toujours avec la spatule, déposait rapidement la galette chaude au milieu de la table sur un torchon blanc.

À table, il n'y avait que deux hommes, le patron et le grand domestique, que les femmes auraient peine à rassasier : c'était seulement lorsqu'ils auraient mangé à satiété que viendrait le tour du grand-père, des enfants et des femmes.

Le patron prenait la moitié d'une galette, le grand valet l'autre, tous deux enroulaient le morceau de galette dans leurs mains et aussitôt l'engloutissaient d'une bouchée; devant chacun, une grande écuelle pleine de cidre amer. C'était difficile pour les deux femmes d'assurer en continu le service des galettes sur la table. Dès qu'il en arrivait une sur le torchon, elle disparaissait; entre trente peut-être quarante galettes à eux deux et des grandes, trois ou quatre fois plus grandes que les crêpes qui sont servies de nos jours dans les crêperies.

Maintenant, c'était le tour des enfants, il y avait de l'ambiance autour de la table, du lait dans les écuelles et pour la patronne et la bonne du lait ribot; ces deux-là ne mangeaient que lorsque tout le monde était rassasié.

Ensuite, il y avait beaucoup de travail pour plier les crêpes de blé noir et à l'occasion, les crêpes de froment, les ranger dans l'armoire à provisions et il fallait aussi faire la vaisselle.

Et quand on avait tout rangé, c'était l'heure du goûter; les hommes étaient de retour et mangeaient des galettes froides ou des crêpes de blé noir.

Vendredi 17/05/1974



Rose Lozac'h à la préparation des crêpes, en 1991.



Crêpe de blé noir.

An nevez amzer war maezh

Gwechall ben zigoei an nevez-amzer, ar vuhez e oa e gis easoch war an douar er maezh. A glachen barzh a parkeir, ar bokedou an hanv barz a foennegiou, ar bleuniou hag an deilhou nevez barzh a gwez war chleuniou a lakei an dud da c'hwitellat gan a blijadur e oa en ho c'halon.

A gwelle tra evit amprouin ar vuhez nevez oa e mont barzh on hent bihan, on hent koz e lec'h memes en amzeriou se en a vije ket gwelle kalz tud na kalz loenen : na saout, na keseg, na kirri ; a seurt henchou se oa goloet gan ar brankou a yae dan eil kleuz dan egile.

Vechou an hent oa don e tre ar c'hleuniou uhel ; deus an traon yae an hent a zigoei barzh o stanken ; an dourig a dreuzad nezho a gouezhe en tu all, izelloc'h en o foenneg gan on trouz metalek en a stoken deus ar vein.

Gwez halleg oa pep tu, lapoussou a skrijen araok hag drev. E touez an delliou neizhou goet gan pri prad a blenchou sec'h ; e barzh an hini viou glaz gan pikou du, viou borzevellek.

En a stanken e oa bleuniou deus bep seurt ; deus kostez ar c'hleuz an tu ar c'hreisteiz, bokedou laezh melen skler ; dindan ar brankou bokedou glaz, melen-ruz, gwen a kemman liv a zo war an douar.

Brav e oa chomed ase evit ober an diskuizh, pell deus pep lec'h. Ne wellea den bet, na gleva ket trouz bet nemet a lapoussou kanned touez an delliou ; a matreze lammou o c'hazh-koad hont dan eil brank dan eben.

An tu all deus an dourig, an hent a yae dro da lae gan gammou-droeinnou. War an douar hag war a c'hleuniou e oa mein gwenn a ruilhan bekou a stanken ben vije glav braz. Dremm yae da lae ne oa ket kin war a c'hleuniou gwez halleg met gwez derv pe kisten pe kraon kelvezenn hag uhelloc'h bodou lann a banal gan bleuniou ruz melen hag o c'hwezh disparr. An tu all deus ar c'hleuz o parc e oa leun lann deus memes liv melen aour.

Le printemps à la campagne

Dans le temps, quand arrivait le printemps, la vie sur terre était comme plus facile à la campagne. La verdure dans les champs, les fleurs de l'été dans les prairies, les fleurs et les feuilles nouvelles dans les arbres des talus mettaient en joie le cœur des gens à les faire siffler de plaisir.

La meilleure chose pour goûter à cette vie nouvelle était d'emprunter le petit chemin, l'ancienne route qui était encore peu fréquentée par les gens ou les animaux : ni vaches, ni chevaux, ni voitures sur ces chemins cachés sous les branches qui allaient d'un talus à l'autre.

Quelquefois, le chemin était profond entre les talus élevés. Il descendait vers la vallée. Un ruisseau le traversait pour rejoindre la prairie en contre-bas. L'eau tombait sur les pierres avec un bruit métallique.

Partout, il y avait des saules, tout autour de nous les oiseaux piaillaient. Au milieu des feuillages, on voyait des nids de boue séchée et de brindilles, garnis d'œufs bleus avec des taches noires, des œufs de bouvreuil.

Dans la vallée, on trouvait des fleurs de toutes sortes : contre les talus au sud, des primevères jaune pâle ; sous les branches, des fleurs bleues, orange, blanches et de toutes les couleurs qu'il y a sur Terre.

C'était agréable d'y faire la sieste à l'écart du monde. On n'y rencontrait personne, on n'entendait aucun bruit, à part les oiseaux qui chantaient dans le feuillage, ou encore, l'écureuil qui sautait de branche en branche.

De l'autre côté du ruisseau, le chemin remontait en serpentant. Sur la terre et sur les talus, on voyait des pierres blanches qui roulaient jusque dans la vallée quand il pleuvait dru. En remontant, ce n'était plus des saules, mais des chênes, des châtaigniers ou des noisetiers qui surplombaient les talus. Plus haut, des buissons d'ajonc ou de genêt, avec des fleurs orange aux parfums extraordinaires. Derrière le talus s'étendait une lande de même couleur jaune d'or.

Dra se e oa o taol lagad hag eo diaes gwelle bravorc'h nep lec'h all bet. Lapoussou bihan a nijelle dreist a lann, an drezenn, a c'helen hag a spern. Neizhou oa kemman tu : neizhoù moualc'h, boc'hruzic, laouenan, penduig, kegin. Barzh c'hleuz o penngos koz debrid gan an amzer o neizh kazeg koad.

Kleved a vije lapous an nevez amzer : koukoug; a dra-se rei plijadur dan holl : braz a bihan, koz a yaouank, da vugale, dan tadou a da vammou koz. Neuze oa deut an nevez amzer.

Dreist ar gwez, barzh an er, o taol eskell sec'h, a lapous en hi veg o tamm koad : o big gan pluen gwenn a du. Hi neizh oa pelloc'h kreizh o bodad gwez kistin, o neizh goet gan o micherour disparr : o doenn blenchou evit disklaui ar viou hag diwartorc'h a lapoussou bihan nevez ganet. Digoet bekou hi neizh a pig a ragailhat ; eurus oa hi, hi labour yae araok.

Pelloc'h, tu all deus a park o lapous all, o vrann matreze div a koagal, on trouz drist touez a vuhez se e oa kentorc'h laouen a c'hoarzhus. O neizhou oa gwall uhel, tre e lae o wezenn faou pe derv ; danjerus e oa mont ken uhel-se.

E kreiz a lann o vech dre vare o lapin pe o gad lammei kuit ; a c'hleuniou oa leeun douarennou, a parkeir legumajou e ma vo kichen ben e teurv an hany, a no klianted.

Na zont dreus ar parkeier vije kavad an hent bihan all, breur an hini kenta : bleuniou, lapoussou an dro, hag memes levez e c'hoaz e kemman korn tro hag kemman kleuz, hag kemman penn gos, a levez da vevan.

12/02/1974

Il est difficile de trouver plus beau point de vue. Les petits oiseaux voletaient au-dessus des ajoncs, des ronces, du houx et de l'aubépine. On voyait des nids de tout côté, des nids de merle, de rouge-gorge, de roitelet, de mésange charbonnière, de geai. Sur le talus, dans une vieille souche rongée par le temps, un nid d'écureuil.

On entendait l'oiseau du printemps : le coucou, qui faisait plaisir à tout le monde, aux grands comme aux petits, aux vieux comme aux jeunes, aux enfants comme aux grands-pères et aux grands-mères. Le printemps était bien là.

Au-dessus des arbres, en l'air, le coup d'aile sec d'un oiseau portant dans son bec un morceau de bois, une pie au plumage blanc et noir. Son nid était plus loin dans un bosquet de châtaigniers, un nid fait par un tâcheron extraordinaire : un toit de brindilles pour protéger de la pluie les œufs, et plus tard, les oisillons nouveaux-nés. Arrivée à son nid, la pie jacassait, heureuse de l'avancement de ses travaux.

Plus loin de l'autre côté du champ, un autre oiseau, un corbeau, peut-être deux, croassait, c'était comme une note triste dans ce concert de vie plutôt joyeux et riant. Leurs nids étaient très haut, à la cime d'un hêtre ou d'un chêne : il était dangereux de grimper si haut.

Au milieu de la lande, de temps à autre, un lapin ou un lièvre s'enfuyait. Les talus regorgeaient de terriers ; les champs de légumes auraient des clients, quand viendrait l'été.

Au retour des champs, on trouvait un autre petit chemin, qui ressemblait comme un frère au premier : des fleurs, des oiseaux à nouveau et cette même allégresse à chaque détour, sur chaque talus, dans chaque souche : la joie de vivre.

12/02/1974



Rose Lozac'h et Lanig Rouz dans leur jardin à Ergué-Armel, en 2002.



Le printemps dans la campagne gabéricoise, par Gaby Pelleter (1910-1985).

Ar foen

Petra ar vije goet an amzer gwechall gan a munioc'h lakadur evit ar foen ? An dra-se oa boued evit o bloavez ; ma vije despuned mad, ar c'hezek hag ar saout e vo lart : « Barzh o ger vad an ozac'h a zo treut med hi loenen zo lart. »

Mare a foen so e mizheven ben e ma an deviou a hiroc'h deus teva eur eus ar mitin bekou unnek eur eus an noz.

Araok e oa digoet ar sklerijenn, ar baotred yaouank hag an dud krenv yae tamm ar foenek. Bep hini o falc'h warn hi skoaz hag o c'horn distribel deus ho senturen : e barzh o dornad geot hag o bannig dour gan gwinegr, e touez a mein falc'h.

E traon ar foenek, a yae int barzh a prad e lec'h ar c'hezek hag ar falc'herez na houant ket evit mont tost, damm e oa rei zour : an douar oa rei vlot. Digoet war an dachen labour, bep den kemma hi vein hag ober o taol lemm dan hi falc'h araok en em lakad barzh a labour ; a goude n'eil lec'h egile gan o vrec'h war sten, gan hent a geot a gwezhan en a taoliou sec'h. Ar baotred stokei ho falc'h deus ar geot a da heul etre o zent an trouz evel « ha han » giz evit bezh easoc'h taoled ar geot war an douar. Ar filsi a stokei eus ar geot sames evel o mekanik disparr. Digoet bekou ar c'hleuz, bep hini hi falc'h war hi skoaz an dro da penn all ; o taol mein deus ar falc'h an dro de falc'hat. E pad teva eur a mont dont se d'an eil penn, er foenek. A geot oa ledet war an douar en a rizenadou eeun ; echued e oa a c'horn lagenn, e memez ar penn pelle tout eus ar foenek e lec'h ne oa kim broenn hag hesk a vije despunet evit golein a bern foen barzh ar leur pe gouzei dihan ar saout.

Met dek eur e oa, an heol a ziskoached hag a gwrez dija e lakei a falc'herien da vont gostadigoc'h ; piou na vezhi ket bet skuizh goude pemp eur falc'hadig ! Int tam ken da zebrin lein, o lein disparr gant viou frited, kig sal, chistr, kafe.

E pad an amzer-se an ozac'h oa barzh a foenek gan daou loenen-keseg staged deus a falc'herez ; na neube amzer a rest deus ar foenek, o c'henn

Le foin

Quel travail faisait-on jadis avec plus de soin que le foin ? C'était la nourriture de l'année ; si l'on ramassait bien le foin, les chevaux et les vaches seraient gras : « Dans une bonne ferme le patron est maigre, mais ses bêtes sont grasses ! »

Le foin se ramasse en juin quand les jours sont les plus longs : de trois heures le matin jusqu'à onze heures le soir.

Avant l'aube, les jeunes gens et les adultes partaient à la prairie. Chacun portait une faux sur l'épaule et une corne de vache à la ceinture. Elle était remplie d'eau vinaigrée et d'une poignée d'herbes où trempait la pierre à aiguiser.

Ils allaient au bas de la prairie, dans la partie où les chevaux et la faucheuse ne passaient pas parce que c'était trop humide : la terre était trop molle. Arrivé sur le lieu de travail, chacun aiguisait sa faux avant de commencer l'un après l'autre à faucher, le bras tendu. L'herbe tombait sous les coups secs. Les hommes abattaient leur faux en poussant des « ha han » comme si cela rendait plus facile le geste. Les faux frappaient l'herbe à l'unisson comme une machine bien rodée. Arrivé au talus, chacun remettait sa faux sur l'épaule et retournait à l'autre bout. Ils aiguisaient de nouveau leurs faux et reprenaient leur besogne. Pendant trois heures, ils arpentaient ainsi la prairie d'un bout à l'autre. L'herbe jonchait la terre par rangées toutes droites. Le bas-fond humide était terminé, même le fond du pré où il n'y avait que du jonc et du carex. Ceux-ci servaient à couvrir le tas de foin sur l'aire ou à faire de la litière pour les vaches.

Mais il était dix heures, le soleil était haut et la chaleur obligeait déjà les faucheurs à aller plus lentement. Qui n'aurait pas été fatigué après cinq heures de fauchage ? Pas eux ! car il était temps de prendre un petit déjeuner, une collation extraordinaire avec des œufs frits, du lard, du cidre et du café.

Pendant ce temps, le patron était arrivé dans la prairie, ses deux chevaux attelés à la faucheuse. En peu de temps, le reste de la prairie était coupé, une

tachenn geot oa taoled dan traon. Goude gan foc'hou, a merc'hed hag ar vugale a ledet ar geot.

An heol bekou an abardaez rei hi labour en a sec'hen ar geot. E noz o c'hwez vad barzh a foenek : c'hwez a foen nevez.



An antronoz, vije troit ar foen geot gan foc'hou pe gan o mekanik dreï gezek ; a foen e oa c'hoaz glaz a memes gleb barzh a lagennou ; daou e oa diskez nezho dan heol.

Goude meren vihan, a foen a vije rodellou rei na renkennadou an eil pen dan egile deus ar foenek ; a ma vije sin c'hlav tout an dud bihan ha braz, koz a yaouank, paotred a merc'hed gan forc'hou, de ober bernou deus ar foen, met dan deiz warlec'h o tammig heol, hag a bernou oa ledet en dro.

Vechou e pad meurde devezh a labour se : verne a lede endro. An devezh evit charr a foen a zigoet. Deus ar mintin araok mare merenn a vije troit be ledet a foen e ma oa berned. Goude rodellad, a diouzhtu a c'harr kenta barzh a foenek, tud e o oa deut deus ar c'herriou dro a dro, tri garr gan bep hini daou loenen kesek.

Gwaze gan foc'hou hir a daole a foen sec'h barzh a c'harr ; an hini e oa barzh a c'harr na helle ket chome da henin : pevar den a daole hep herpel mellou tamm foen, a labour en o evit ober ar c'harr eeun ; a ma gouezhe a foen hed an hent, brud fall a vije goet dezho : « Ne houdest ket ober mad a c'harr foen ! » a vije lavared dar baotred be da merc'hed yaouank a zigoet an taol-se gante hag alies e oa gwazhou dour a foziou barzh a foenek da dreuzan, a dra se ne renke ket an traou evit o c'harr ma ne oa ket goet peurvat.

Ben e vije leun o c'har, unan deus a baotred ha bege barzh a fun hir e oa staged deus ar penn drev ar c'harr, a stlapan anezhi a penn araok ; a maout e oa gan anezho a lake ar fun dar gouezho etre div skouarn ar marc'h limon.

A goude, tri pe pevar den krenv da denna war fun evit stardan anezhi mad hag skloum barzh a c'havazh, a banned anezhi an tu all, o frappad all c'hoazh hag o skoulm barzh a c'havazh all. Breman a foen mechans o jommo eeun en a c'harr bekou al leur.

A charritour a zigoet gan o c'harr goullo a yae tamm ker gan o c'harr leun. Hag ar foen diouzhtu a dro barzh a c'harr all. Deheul merc'hed hag a vugale gan rastelli koat e oa kriban, nitra ne jomme war lec'h naet a glaz brav e oa ar foenek dre e ma yae a foen kuit.

belle surface herbeuse était couchée. Ensuite, avec des fourches, les femmes et les enfants étalaient l'herbe.

Le soleil jusqu'au soir faisait son travail en la séchant. Le soir, une bonne odeur s'élevait de la prairie : l'odeur du foin nouveau.



Le lendemain, on retournait le foin avec les fourches ou une machine tirée par des chevaux. Le foin était encore vert et parfois humide dans les bas-fonds marécageux. Il fallait l'étendre au soleil.

Après le goûter, le foin était mis en andains d'un bout à l'autre de la prairie. Et si la pluie s'annonçait, tous les gens, petits et grands, jeunes et vieux, hommes et femmes, aidés de leurs fourches mettaient le foin en tas. Mais le lendemain, s'il venait un peu de soleil, les tas étaient de nouveau étalés.

Parfois, ce travail durait plusieurs jours : il fallait faire des tas et les étendre ensuite. Puis venait le jour du charroi : le matin, on étalait le foin une dernière fois. Après la mise en andains, la première charrette entraînait aussitôt dans la prairie. Les gens étaient venus des fermes alentour, trois charrettes conduites chacune par deux chevaux.

Les hommes avec leurs longues fourches jetaient le foin sec dans la charrette. Celui qui était dans la charrette n'arrêtait pas : quatre hommes lui jetaient d'énormes fourchées sans discontinuer et il devait bien bâtir sa charretée. Si du foin tombait en route, sa réputation en pâtissait : « Tu ne sais pas bien faire une charretée ! » disait-on aux jeunes gars ou filles à qui cette mésaventure arrivait. Souvent, il y avait des ruisseaux et des fossés à traverser dans la prairie et ceci n'arrangeait pas les choses lorsque la charretée n'était pas parfaitement bâtie.

Quand la charrette était pleine, un des hommes s'emparait de la longue corde attachée à l'arrière et la jetait de l'arrière vers l'avant. Le meilleur était celui qui arrivait à jeter la corde entre les oreilles du cheval attelé.

Ensuite trois ou quatre hommes forts tiraient sur la corde pour la tendre et faisaient un nœud dans le brancard avant de la rebalancer vers l'arrière. On refaisait la manœuvre pour terminer par un nœud sur l'autre brancard. Dès lors, le foin resterait bien dans la charrette jusqu'à l'aire.

Le charretier arrivait avec une charrette vide et repartait avec une charrette pleine. Et on remplissait de foin la nouvelle charrette. Ensuite, les femmes et les enfants ratissaient la prairie de leurs râteliers de bois, il ne restait rien derrière eux, la prairie était nette et verte au fur et à mesure qu'on enlevait le foin.

Barzh a leur, neube gwaze a ziskarge ar c'hirri, a reï a bern foen. Araok plas ar bern oa bezhet naateat : an tuchennou glachenn oa diblantad, an taol skub gan o valaenn bezv, a goude e oa goet o dorchenn gan duilhou keuneud evit da foen en a pas bezhi war eeun war an douar, hag chome sec'h.

Dont a reï ar bern uhel, araok echui anezho a vije bezhi serred : a ben er fin vije goloet gan plouz hag hesk evit da foen bezhi barzh an dic'h lav pad ar goanv a vo kalz ezhom deus ar foen evit ar loened.

Dont a reï an abardaezh, a c'harr diwezhan oa barzh a leur gan o mell boked derv. Kannaouen a yuc'hadeg e oa, skuizh oa an dud – deut oa mare koan – poent e oa mont da gemma o tammig repoze na zebrin o pread mad e na evan neube gwerenne chistr ruz.

Ben arc'hoaz a vije dao abread ar mintin mont da falc'hi barz o ger all. A goude ar foen teuv an eost.

Sur l'aire, quelques hommes déchargeaient le foin, pour construire une meule. Avant, l'emplacement avait été nettoyé, les touffes d'herbes arrachées, un coup de balai de bouleau passé et ensuite on faisait un coussin de fagots de branchages afin que le foin ne soit pas au contact de la terre et reste au sec.

La meule devenait haute, et avant de la terminer on devait la fermer : pour finir, on la couvrait de paille et de carex pour la protéger de la pluie de l'hiver où l'on aurait besoin du foin pour les bêtes.

Le soir tombait, la dernière charrette coiffée d'un bouquet de chêne était dans la cour. Chants et clameurs s'élevaient, les gens étaient fatigués – l'heure du souper avait sonné. Il était temps de se reposer, de manger un bon repas et de boire quelques verres de cidre bien coloré.

Demain, il faudrait se lever tôt pour aller faucher dans une autre ferme, et après le foin viendrait la moisson.



Charroi de moisson à Kermorvan, en Ergué-Gabéric, 1936.

An dornadeg

An amzérou-se ar labourien douar en em sikoured evit ober o labouriou start evel an dornadeg, a dra-se a rei o vandenned. Vechou barzh o vandenned e oa pemp pe c’hwerc’h ker ; gwelle a vije o devez braz munio’h evit ugent a memes tregont etre ar baotred hag a merc’hed sammes barzh a labour.

Hiziv e ma an devez purzorn evit o vandenned a so dibaou breman pemzek-tez hont dan eil ker dan hi ben evit despunet an eost ; hiziv e ma an devez diwarzhan barzh « Kerpoul ». A leur so leun plouz hag pellachou. E tu traon e ma an dornerez a goude diouzhtu an hijerezh plouz gan hi dorn braz, e fas huelloch barzh an tu div a manej a vije lakad da droït gan kezek evit dan dornerez mont dro ; e penn all ar leur e oa ar veil nilhad.

Ken ken a zigoe an deiz ; e miz eost dra se e oa gwall abread a ziskoachad tud deus kemman korn : unan gan o c’harr, unan gan o loen kezek, unan gan o forc’h hir ped o rastell. Be oa paotred yaouank kaped, merc’hed yaouank, gwaze deut war an oad hag moussou a oa c’hoaz yaouank tre.

Pevar loened kezek oa staged hep dale deus ar manej. O mouss daouzek vloaz bennaked hi zav warn o blanken e kreiz ar manej, o foet hir barzh hi zoarn gaseï ar c’hezek ; ben ziblase int an dornerez en em laken da droï gos-tadig gan kalz trouz.

O c’harr kerc’h oa dija barzh a leur, gwintad e oa hi c’havazhou seved da lae ; o den barzh a c’harr, gan o goutell droc’he a gerbou ed, vanne nezhi warn tavanjer an dornerez dirak an tapoulen. Hi sav war o c’hased bihan evit beï uhel walc’h, an ozac’h ker « Per » oa vouetad an dornerez ; dre ma gouezhi a gerbou warn tavanjer Per a ginniged nezho de zent braz an tapoulen.

O vicher danjerus, hi bizied helle bezhi lonked gan a tapoulen da heul a gerbou ; alies so bet gwelled tud pistiged en a ober ar vicher se. Na zont maez

Le battage

En ce temps-là, les paysans s’entraidaient pour les travaux difficiles comme le battage, et cela faisait une sacrée équipe. Parfois, une équipe rassemblait cinq ou six fermes. On voyait les jours de grand chantier plus de vingt et même trente personnes travailler ensemble, en comptant les hommes et les femmes.

Aujourd’hui, c’est la fin du battage pour un groupe qui moissonne d’une ferme à l’autre depuis maintenant quinze jours. C’est le dernier jour à « Kerpoul ». L’aire est pleine de paille et de balle : sur le côté bas est située la batteuse, juste après il y a la vanneuse de paille avec sa grande main, et sur la partie haute côté droit, il y a le manège qui sera mis à tourner avec des chevaux pour faire fonctionner la batteuse ; de l’autre côté de la cour, il y a le tarare.

Dès le lever du jour – au mois d’août, c’était très tôt –, les gens apparaissaient de partout, l’un avec une charrette, l’un avec un cheval, l’autre avec une longue fourche ou un râteau. Il y avait des jeunes gens costauds, des jeunes filles, des hommes plus âgés et des gamins encore tout jeunes.

Quatre chevaux étaient attachés sans tarder au manège. Un garçon d’environ douze ans, debout sur une planche au milieu du manège, un long fouet à la main, conduisait les chevaux. Quand ils démarraient, la batteuse se mettait à tourner doucement avec beaucoup de bruit.

Une charrette chargée d’avoine était déjà dans la cour, on l’avait culbutée, ses brancards étaient levés. Dans la charrette, un homme coupait les gerbes avec un couteau, les jetait sur le tablier de la batteuse devant le tambour. Debout, sur une petite caisse pour être assez haut, le patron Pierre alimentait la batteuse. Lorsque les gerbes tombaient sur le tablier, Pierre les poussait vers le tambour.

C’était un métier dangereux : ses doigts pouvaient être avalés par le tambour à la suite des gerbes. On a vu souvent des gens se blesser en faisant ce métier. En sortant de la batteuse, la céréale allait dans la vanneuse de

deus an dornerez an ed yae barzh an hijerezh plouz ; honezh a droï gan o mell dornikell : dre dud oa dao troï nezhi, a taol me ne oa ket o vicher danjerus, o vicher start e oaeï sur tre. O den krenv oa boaze da krog in en an dornikell, met hiziv o mell maouez braz hag tev oa peg e barzh ; a vaouez se yae dan eil ker de ben da laboured alies evit hi voued ; ben en a laboured ket yae da glasked boed hag evaj.

Teotou fall a lavared lar Per e no goet da nezhi mont barzh a plas se evit deï na pas mont reï alies de welle a voutailhad chistr barzh a c'hardi. Barzh dihan an hijerezh a gouezhet ar pell hag a greunenn. Teïr be bedar plac'h yaouank gan o rastell pe o rozell a denneï kuit deus zihan pes e oa, a pellachou gros barzh on tu hag a rest barzh an tu all.

O vech dré var int leuniaet o mell linsel gan ed hag pell a stlejan an ezho tamm ar veil nilhad e penn all ar leur. War dro a veil div vaouz all hag o mouss : unan a droï an dornad, hi ben all a vanne an ed hag a pell en ar veil, a mouss gan o rozell a reï o bern deus ar greunen a teuï maezh deus ar veil. A greunen a vije kased diwartoc'h dan a c'hardi : div pe teïr gwech vije dao nilhad nezho c'hoaz araok a ve naet hep tamm pell. A pell yae an tu all deus ar veil. A vamm goz dont a lavared : « Dao eo laked gostez o tammig pell naet, pell kavel, ezhom a vo araok echuo ar bloaz. » A tout an dud da c'hoarzhin barzh a leur.

Ar plouz a yae maezh e pen an hijerezh ; ase pevar mous yaouank, paotred a merc'hed gan forc'hou vihan a verned an nezhon evit bez aesoc'h da bevar paotred yaouank etre ugent pe pemp bloavez warn ugent a vije gan foc'hou troadou hir war dro pemp metr, tougen ar plouz war ar bern e oa deut gwall uhel a peuz hir.

Daou zen oagedet oa ober ar bern plouz, brav e oa goet gante en ne oa ket riskl bet de welle anezho kouezho. Ken ken e oa gollo o c'harr, unan all a gemma hi blas : a charritour a yae hep herpel mont dont deus ar park da leur. Barzh a park tri zen matreze pevar a garge an ed barzh a c'hirri.

En a leur na wellea ket an dud gan a poultrenn a nijale e kemman korn : an dour rouz a redet deus beg bep hini ; an heol oa tom e kreiz an deiz. A paotr bihan ker a ginnige o verenned chistr dan dud mare a mare : met na evan ket kalz, vechou o bannig en o beg a taoled anezho an dro war an douar evit glebian o zeot a oa gwall sec'h.



De unnek eur hanter o harp evit merenn a de bediva eur unan all evit merenn vihan.

paille. Celle-ci tournait avec une grande manivelle. Il fallait des gens pour la faire tourner : cette fois, ce n'était pas dangereux, mais c'était sûrement un métier difficile. Un homme fort actionnait habituellement la manivelle, mais aujourd'hui c'était une femme grande et grosse qui s'en chargeait. Cette femme allait souvent d'une ferme à l'autre pour travailler, afin de gagner sa croûte. Quand elle ne travaillait pas, elle allait quémander à manger et à boire.

Des mauvaises langues disaient que Pierre lui avait attribué cette place-là pour qu'elle ne puisse pas aller trop souvent voir la bouteille de cidre dans la grange. La balle et le grain tombaient sous la vanneuse. Trois ou quatre jeunes filles armées d'un râteau ramenaient ce qu'il y avait en dessous : les déchets grossiers de balle d'un côté et le reste de l'autre.

De temps à autre, dès qu'elles avaient rempli une grande toile de grain et de balle, elles la traînaient vers le tarare de l'autre côté de la cour. Autour du tarare, il y avait deux autres femmes et un gamin : l'une des femmes tournait la poignée, l'autre jetait le grain et la balle dans le moulin, le gamin entassait à l'aide d'un racloir le grain qui sortait du tarare. Le grain serait transporté plus tard à la grange, il faudrait le ventiler dans le tarare deux ou trois fois encore afin s'il soit exempt de balle. La balle sortait de l'autre côté du tarare. La grand-mère, arrivant, dit : « Il faut mettre de côté un peu de balle propre, de la balle pour le berceau, on en aura besoin avant la fin de l'année. » Et tous les gens de rire dans la cour.

La paille sortait au bout de la vanneuse ; là, quatre jeunes, garçons et filles, l'entassaient à l'aide de petites fourches pour faciliter la tâche des quatre jeunes hommes de vingt, vingt-cinq ans qui, à l'aide de fourches à longs manches d'environ cinq mètres, portaient la paille sur le tas devenu très haut et assez long.

Deux hommes expérimentés formaient le tas de paille. Il était parfait, il n'y avait pas de risque qu'il s'écroule. Aussitôt qu'une charrette était vidée, une autre prenait sa place. Le charretier faisait sans cesse le va-et-vient du champ à l'aire à battre. Dans le champ, trois hommes, peut-être quatre, chargeaient le blé dans les charrettes.

Dans la cour, on ne distinguait pas les gens, tant la poussière volait dans tous les coins : la sueur coulait sur le visage de chacun. Il faisait chaud au milieu de la journée. De temps en temps, le petit garçon de la ferme proposait un verre de cidre aux gens, mais on ne buvait pas beaucoup : parfois un petit coup dans la bouche, aussitôt craché par terre pour hydrater la langue qui était très sèche.



À onze heures et demie, il y avait la pause déjeuner, et à quatre heures, on prenait une collation.

Dan abardaez o tammig araok an denvalijenn a c'harr hanter leun ed med o mell brank derv warn hi hor ; a c'harr diwezhan e oa tegouezhou ; a tout an dud merc'hed a paotred da yudal. Na neube amzer oa despunet a plouz hag a greunen. Echued e oa an eost e « Kerpoul ».

Breman an noz oa deut. Youc'hadeg oa breman, ar baotred a no kalz plijadur, met o vandenned all a responted da nezho an tu all deus ar stanken ; barzh o ger all an eost oa echued e memes amzer. E pad on hantereurvezh an div vandenned a responted an eil de ben.

A wreg oa deut barzh a leur gan o voutaihad gwin ruz, o voutailhad lambig hag unan all o tammig traou dous evit ar merc'hed.

Ben er fin a youc'hadeg harpan, an noz oa deut didrouz. A waze dirak ar puns evit sklaped dour deus o c'horf evit kasset kuit ar boultrenn staget gan a c'hwez. An eil war lec'h egile int dan ti da zebrin koan.

Ouzh taol houant breman, ar waze e penn lae, a moussou hag a merc'hed e penn traon. Daou lamp petrol a sklerijenned an ti. A souben a c'hig sal yae deus traon, a goude kig sal gan legumajou, on anduilhen e oa barzh a jiminal dibao ar goanv ; warlec'h ragou lapin gan prunenn. Naon an o tout an dud bihan a braz, ar labour oa bezhet start, a chistr a diwartoc'h a lambig ziskenne. Kanaouen e oa an eil pen deus an daol, amzer e oa evit mont da gousket ; a sul e oa ben arc'hoaz.

Kreis an noz bep hini kemma hent ar ger, an noz oa brav, a loar a sklerijenne an henchou, easoc'h oa mont dar ger ; c'hoarzhadig a gleva keman tu, pade pell amzer.

Echued e oa an eost evit o bloavez.

29/01/1974

Le soir, un peu avant le crépuscule, une charrette à moitié pleine de blé arrivait, couronnée d'une grande branche de chêne : c'était la dernière charrette. Et tous les gens, hommes et femmes, se mettaient à crier. En peu de temps, la paille et le grain étaient ramassés. La moisson était terminée à Kerpoul !

Maintenant la nuit était là, c'était le moment des « youhou », des clameurs. Les hommes avaient beaucoup de plaisir. Une autre équipe leur répondait de l'autre côté de la vallée. Dans une autre ferme, la moisson était finie au même moment. Pendant une demi-heure, les deux équipes se répondaient l'une l'autre.

La maîtresse de maison venait dans la cour porter une bouteille de vin rouge, une bouteille de lambig et quelque chose de doux pour les femmes.

À la fin, la clameur s'arrêtait. La nuit était devenue calme. Les hommes, face au puits, s'aspergeaient d'eau sur le corps pour retirer la poussière collée par la transpiration. L'un après l'autre, ils entraient dans la maison pour souper.

Ils étaient à table maintenant : les hommes en haut, les enfants et les femmes en bas. Deux lampes à pétrole éclairaient la maison. La soupe au lard descendait, puis le lard accompagné de légumes, suivi d'une andouille qui séchait dans la cheminée depuis l'hiver, et enfin d'un ragoût de lapin aux pruneaux. Tous, petits et grands, étaient affamés ; le travail avait été pénible, le cidre et plus tard le lambig descendaient. L'on chantait d'un bout à l'autre de la table, le temps était venu d'aller se coucher. Demain, c'était dimanche.

Au milieu de la nuit, chacun prenait le chemin de la maison. La nuit était belle, la lune éclairait les routes. C'était plus facile pour rentrer à la maison. On entendait résonner des petits rires de tout bord pendant longtemps.

La moisson était terminée pour une année.

29/01/1974



Le battage dans la ferme Balès, à Ergué-Gabéric.

Konchennou an ostaleri

Breman so daou ugent vloaz so, ma mamm a oa terc'hel ser er ger, on ispiserezh hag on ostaleri. An deviou pemdez oa neubet klianted; a vech drei var, bugale teui da prenan evit dek kweneg be dam pevar real limaillou; vechou all gwregiou a c'herriou kichenn da gerc'hat o lur halen glaz pe kafé; gwelled vije uhe an aozer-henchou pe unan all bennaked tont da houlenn or voutailh gwin ruz.

Koulskoude war an estajerenou a oa boutailhou deus bep soart traou : gwin ruz, gwin gwenn, hag evajou krenv giz rom, kongnak, kirsch, dour vinerere a kalvez re all a meus disonjet. Ar banniou a vije servijet war an daol vihan; dirak deï, dehou pe teier gador hag ar c'hased « Luciline ». Luciline oa petrol a vije gwerzhed evit sklerijenned tier gant ar lampou.

Ken neubeut klianted dirak an evajou vi dirak an ispiserezh. Gwelet ve o c'har benaket herpel; a charretour a stagé e gesek deus ar ruilhosen kost ar voger. Gouzé a teui barzh an ti. A den se oa tont deus pell, e garr oa leun deus peb soart marc'hadourezh. Deus plec'h oa tont? Roudoualeg pe dam Kastel Nevez, pe o tumenek all. E gwiskamant dilhad voulouz, war hor e benn o mel tok ledan.

« O werenn kafé hag o bann kirsch e barzh » a c'houle. Pad o oa selvijet, n'heon a yé a penn all an ti da dommé e zoarn deus tann an oaled. A da c'houde a gemma o tamm blenchou lesked evit tanned e gorn-butun; eve a re ben ar fin e werenned kafé tomm. Ne oa ket kalz savar barz : « Kenavo ar véchall » a lavared. A dro war an hent gan e zaou loen keseg tamm Kemper dihan ar yennijenn.

Da sul hoa lec'h merenn, neube paotred yaouanck a c'hoarie kilhiou be boullou tenn sar eva o voutailhad gwin.

Histoires de bistro

Il y a maintenant quarante ans, ma mère tenait à la fois une ferme, une épicerie et un bistro. En semaine, il y avait peu de clients; une fois de temps en temps, des enfants venaient acheter pour 10 sous ou bien pour un franc (quatre réaux) de bonbons; d'autres fois, les femmes des fermes environnantes achetaient pour une livre de gros sel ou de café; on voyait aussi le cantonnier ou quelqu'un d'autre demander une bouteille de vin rouge.

Pourtant, sur les étagères, il y avait des bouteilles de toutes sortes : vin rouge, vin blanc et des boissons fortes comme du rhum, du cognac, du kirsch, de l'eau-de-vie au genièvre et beaucoup d'autres, que j'ai oubliées. Les boissons étaient servies sur une petite table, devant deux ou trois chaises et la caisse de « Luciline ». La Luciline était du pétrole que l'on vendait pour mettre dans les lampes afin d'éclairer les maisons.

Il y avait aussi peu de clients devant leur boisson qu'à l'épicerie. On voyait s'arrêter une charrette quelconque, le charretier attachait ses chevaux à l'anneau contre le mur, puis il entra dans la maison. Cet homme arrivait de loin, sa charrette était remplie de toutes sortes de marchandises. D'où venait-il? De Roudouallec, de Châteauneuf-du-Faou ou d'ailleurs. Il était coiffé d'un grand chapeau à bords larges et était habillé de vêtements en velours.

Il demanda du café avec du kirsch. Pendant qu'on le servait, il alla à l'autre bout de la maison réchauffer ses mains sur le feu de lâtre. Il prit ensuite une petite branche enflammée pour allumer sa pipe, et but enfin son verre de café chaud. Il n'était pas très bavard. « Au revoir à la prochaine » disait-il, retournant avec ses chevaux en direction de Quimper, dans la froidure.

Le dimanche après le déjeuner, quelques jeunes gens jouaient aux quilles et au boultenn tout en buvant une bouteille de vin.

Etre teva be pediva eur d'an abadae a zigoé bep sul en osteleri tri zen, kentoc'h bihan, met planted mad war o zrek. O anvioù : Yann, Fanch a Tin. Anvezet mad tre e hoant en ar vro, a boazé e houam de wellé nê bep sul war dro memes mareioù.

Abred eus ar mintin e hoant hed kuit deus ar ger ; war dro eizh eur pe nave eur hoant war n'hent evi mont d'an offeren da vourc'h. Seizh kilometr oa o zreik a kement all vi dont d'ar ger ; a meurde chapel¹ a no récéved gweladenn an tri kamaled hed an hent ; o c'hlipenn a gomansé da ruzian. « Tri bann gwinn ruz ! » lavared Yann ken ken é houant deut barz an ti. Hag a savar an dro treze o zri.

« Ya, lavared Yann, da miz Mai a bloavez pemzek barz an Argonne barz o c'hoat ga mellou gwé a soart a neus ket tro aman, aze hon digoet me unan fas d'or "Boche", a mell den gan blev mélen ; kost o wenn heon chomed ma baïone-tezenn a dreuz e vouélo. Unan de wom daou a renké chommé. »

Ken ken a no echued Yann, Fanch a gema a gomz : « Me so bed barz Salo-nique – dra so pell deuz aman –, gan or vag e hoam bet ; meurde devez e hoam chomed war vor. Ben e hoam tisken deus ar vag, ba touez meurde miliaden soudarded, a jeneral a dont war-eon tamm dime, a skoued war me skoaz a lavared : "Alors, ça va, Fanch ? Qu'est ce que tu penses de ça ?". Tout a re all a herpel digor braz o beg. »

Tin a sonjed lar na oa ket droc'h evit daou all a lavared : « Ba bloavez seitek, mé oa barz Verdun. On devez ba o foz hoam o vandenned soudarded gouaved touez ar pri evit kuzhed deus ar prussianned a oa dibao pell amzer tenned hoa n'hom ; prest e w'hom da ve prizoniad. An ofiser Boche dont dirak d'hom, treigond metr matreze, a hoppel "Rendez-vous !" Den ne grédin res-ponted na nim ziskenn ; ben ar fin me sevel a hoppel à c'hrenvorc'h a houant gouest gis ur youc'hadenn d'an devioù dornadeg : "Ton gueule, sale Boche !" A ma zen kuit a founusoc'h a hallé mont gan e zivesker hir. »

Yan distamm da c'hoarzhin et toll da Tin : « Te nous ket ken an "embusqué", te teus passed a pe brassé deus ar brezel barz Pont-ar-Veuzenn. »

Tin responted destu : « Te, Yann, teus pansion vraz, me nouz ke bed pistigad ba front giz teus hoant da laked an dud de grédin. Me na zont deus permission, ous koed na lamm maez deus an tren, mezv dall a oas darre ! »

Trouz ban ti, den na glevet nitra ken. Fanch ne kenta bouar eo tammig, met lavared de zaou kamaled :

– Peoc'h ! peoc'h !

– Goest peoc'h té Fanch de gentoc'h ! a yudad Yann : Pokez Fanch, te hivez

1. Ostaleri.

Entre trois et quatre heures de l'après-midi, arrivaient au bistro trois hommes plutôt petits, mais bien plantés sur leurs jambes. Leurs noms : Yann, Fañch et Tin. Ils étaient très connus dans le pays, et on avait l'habitude de les voir tous les dimanches à la même heure.

Tôt le matin, ils avaient quitté leur maison. Vers huit ou neuf heures, ils étaient en route pour se rendre à la messe au bourg, sept kilomètres à pied, à l'aller comme au retour, et plus d'une chapelle¹ avaient reçu la visite des trois camarades le long du chemin. Ils commençaient à avoir bonne mine. « Trois vins rouges » dit Yann dès qu'ils entrèrent dans la maison. Et ils se mirent à parler entre eux :

« Oui, dit Yann, au mois de mai 1915, j'étais en Argonne, dans un bois avec de grands arbres tels qu'on n'en voit pas ici. Là je me suis trouvé seul face à "un Boche", un homme grand et blond. Il est resté au pied d'un arbre, ma baïonnette à travers ses tripes. L'un de nous deux devait y rester. »

Dès qu'il eut terminé, Fañch prit la parole : « Moi, je suis allé à Salonique, c'est loin d'ici. Je suis parti en bateau et suis resté en mer des jours et des jours. Lorsque nous avons accosté, au milieu de plusieurs milliers de soldats, le général est venu directement vers moi et a dit en me tapant sur l'épaule : "Alors, ça va, Fañch ? Qu'est-ce que tu penses de ça ?" Tout le monde s'est arrêté bouche bée. »

Tin, pensant qu'il n'était pas plus sot que les deux autres, dit : « En 1917, moi, j'étais à Verdun. Un jour, nous étions une troupe de soldats dans la boue pour nous cacher des Prussiens qui, depuis le matin, nous tiraient dessus. Nous étions sur le point d'être faits prisonniers. Un officier boche est venu devant nous, à trente mètres peut-être, en criant : "Rendez-vous !" Personne n'osait répondre ni se montrer ; à la fin, je me suis levé et j'ai crié le plus fort possible, comme aux jours de moisson : "Ton gueule, sale Boche !" Et mon homme s'est enfui le plus vite qu'il a pu, à grandes enjambées. »

Yann éclata de rire et dit à Tin : « Toi, tu n'es qu'un "embusqué", tu as passé la majeure partie de la guerre à Pont-de-Buis. »

Tin répondit aussitôt : « Toi, Yann, tu as une pension, mais tu n'as pas été blessé au front comme tu voudrais le faire croire aux gens. Lorsque tu es rentré en permission, tu es tombé en sautant du train, tu étais encore complètement ivre. »

Il y avait un tel bruit dans la maison qu'on ne s'entendait plus. Fañch, le premier, était un peu sourd, mais il dit à ses deux camarades :

– La paix, calmez-vous !

– Calme-toi toi-même, d'abord, Fañch, hurle Yann : Pauvre Fañch, toi

1. NDT : bistro.

teus pansion, hag ar gwashoc'h damm ous bouar, me te a oa bouar pell araog a brezel, a memes ous ganned bouar !

An trouz a greskin. Yann, Fanch a Tin a hoppelé munioc'h-munioc'h ; a gwin a ye atao deus an traon, bep hini teïer werenne vraz n'ont lonked : a gwer an ostaleri ban amzer-se e oa kallez brassoc'h evit breman.

Na on toll int o zri sevel sammes a kemma toul an noor, a maez war an hent or gweriou bep unan hi du. Noz oa digoet, poen oa mont da gousked. An henchou ve mont d'ar c'herriou oa hir a strij, neuken de vonte na vale éon.

O sizhun labour start oa hortoz an tri kamaled, met ben ar sul kenta abread deus ar mintin a ven dro war an hent evit mont d'an oferen.

10/12/1973

aussi tu es pensionné parce que tu es sourd, mais le pire c'est que tu étais sourd bien avant la guerre, tu es même sourd de naissance.

Et tandis que le ton montait, Yann, Fañch et Tin criaient de plus en plus. Le vin descendait toujours : chacun avait bu trois grands verres, et les verres dans les cafés à cette époque étaient bien plus grands qu'aujourd'hui.

D'un coup, ils se levèrent ensemble, prirent la sortie, et en route chacun vers sa ferme. La nuit était arrivée, il était temps de rentrer. Les chemins pour aller dans les fermes étaient longs et étroits. Aucun des trois ne marchait droit.

Une dure semaine de labeur attendait les trois camarades, mais le dimanche suivant, tôt le matin, ils seraient à nouveau sur le chemin pour aller à la messe.

10/12/1973

Hont d'an oferenn

Bep sul oa dao mont dan oferenn, an hini a gredi, an hini a rei ket. Goude e oa goet boed da loened, gorent ar zaout, a c'hezeg hag ar zaout oa kassed maezh, tout an dud a gemmered hent ar vourch.

An ozac'h, hi dog voulouzenn eeun war hi ben, oa an hini kenta war an hent; pemp be zek munud diwartoc'h a wreg yae kuit. Bep hini zegouezhei hed an hent gan hi gompagnunezh, on eur bale évit mont bekou ar vourch.

Bep sul memes taol lagad a dalvei forzh pezh abadenn. A rei yaouank, merc'hed hag paotred gan marc'hou houarn, neube tud oageded barzh charr-banniou. Plijadur e oa selled deus ar c'hezek lijer, o marc'h gwenn pe ruz. Med a pe brasse deus an dud yae war droad : munioch amzer da gaozed hed an hent ha da glevo a c'hellachou.

Ar merc'hed valei dre div, teir, peda vechou munioch, bep hini o disglavier en ho zorn; an amzer helle distroé araok a vije echued an droiad. Bezhi oa merc'hed tev hag bihen magad mad, gwall ront deus kemman tu, warn o fenn o mell bolompig blev ront e giz o galetezenn a war hor a c'hoef borleden, koef ar vro; gwelle vije ivez koef braz parrez « Elie » a memes o vaouez gan o c'hoef bigoudenn, o vaouez divroad, barzh an amzeriou-se an dud ne guitaaten ket kalz o barrez nezho.

Bezhi oa ivez neube merc'hed braz a sech, a vale eeun, o fenn seved da lae; re all e oa daoublegat, a re all a gammei : mizer a no int vale; a kouls-koude a yae int kent founus hag ar merc'hed all; o zisklavier en o zorn kleiz hag o zorn dehou warn ho c'hazell evel evit en em zalc'hin eeun. Kalonek e oa ar merc'hed evit ober kemend all hent, drase bep sul. Fall renkei dan amzer bezhi evit laked nezhi da jomme er ger. Plijadur oa kei sur hont dan oferenn.

Ar waze yae gostadigoc'h gan o hent, aet houant kuit araok, alies a vaouez a gavat hi vried a oa aet kuit o tamm mad araok dezhi. Setu vije lavared dezhon :

Sur le chemin de la messe

Chaque dimanche, il fallait aller à la messe, celui qui croyait comme celui qui ne croyait pas. Après avoir nourri les bêtes, trait les vaches, sorti les chevaux et les vaches, tout le monde prenait le chemin du bourg.

Le chef de famille, coiffé d'un chapeau de velours bien droit sur la tête, était devant. Cinq ou dix minutes après, sa femme le suivait. Chacun trouvait des compagnons sur la route pour aller jusqu'au bourg.

Chaque dimanche, c'était le même spectacle. Cela valait le coup d'œil : les jeunes gars ou filles, à bicyclette, quelques anciens dans les chars à bancs. On avait beaucoup de plaisir à regarder les chevaux attelés, blancs ou roux. Mais la plupart des gens allait à pied : ils avaient plus de temps pour discuter tout au long de la route et échanger des nouvelles.

Les femmes marchaient par groupe de deux, trois, quatre, parfois plus. Chacune tenait un parapluie à la main, car le temps pouvait changer d'ici le retour. Il y avait de petites femmes, bien grosses, bien nourries, bien rondes de partout. Sur la tête, elles avaient un gros chignon rond comme une galette, qui portait la coiffe borledenn, la coiffe du pays. On voyait aussi la grande coiffe du pays d'Elliant et même une coiffe bigoudène, celle d'une femme exilée, car en ces temps-là les gens ne quittaient pas beaucoup leur paroisse.

Il y avait aussi quelques femmes grandes et sèches qui marchaient droit, la tête haute. Les autres étaient penchées ou boitaient, celles-là avaient du mal à marcher. Pourtant, elles allaient aussi vite que les autres femmes, leur parapluie dans la main gauche et leur main droite sur le côté, comme pour s'aider à rester droites. Les femmes étaient courageuses pour faire tant de chemin, et ceci chaque dimanche. Il fallait que le temps soit épouvantable pour qu'elles restent à la maison. Il y avait certainement beaucoup de plaisir à aller à la messe.

Les hommes allaient plus lentement, ils partaient devant. Souvent, la femme rattrapait son mari alors qu'il était parti avant elle. Elle lui disait

« Nen oust ket aet pelloc'h evit a-se, echued e vo an oferenn ben vist digouezhet barzh bouch Ergué. »

E Pont Balan alies vije klevet ar c'hleunier vralli, hag ar baotred, a merc'hed, a re voan, a re dev, a re gamm, ar vammou goz hag an tadou koz dan em hastan a kinnige kouezho gan ar vein e oa war an hent; deus an traon yae int founus med goude barzh a grec'hen oa poanius hont d'alaekou ar vouc'h.

Digouezhet an holl dud diouzhtu dan iliz, o rampadenn dreist a voger vihan, hag barzh a vered goz e dro an iliz; ar waze a gemmere an tu kleizh evit mont tam an nor gostezh; ar merc'hed yae war zehou evit mont barzh an iliz biou an nor vraz.

En iliz na selle deus ar pen lae, ar merc'hed e oa an tu kleizh hag a baotred en tu dehou; morse o den ne yae touez ar merc'hed nemet unan yaouank ben-naked ped o divroad a no houant da vezhi kichen hi vreg med kalz daoulage vije pared warn hi hor pade tout an oferenn.

Ben e vije echued, an dud tont tam ar vered, leeun an hent; barzh a vered bep hini yae dan bez hi familh: o bedenn hag o tamm renk, displanted ar geot e oa dao, laked grozol net, gwalc'hin ar vein matreze. Goude e maezh, en nim gaved en dro: ar merch'ed dam o zu barzh on ostaleri evit evan o bann kafe hag debrin o tamm kouign; ar baotred barzh on ostaleri all evit lonken neube banniou gwin ruz pe ema vije yen an amzer banniou hini krenv evel rom pe kongnak; barzh an ti butun yae int ivez dan em pourvezan evit ar sizhun: pakadou butun gris pe tammou butun karot, butun da chaokan.

Diwezhat e lec'h kreizteiz an holl oa aet kuit eus ar vourch; hag an traou oa deut didrouz war dro an iliz; ar vourch e oa an dro didud, koulz lavared den bet nemet moussou ar vourch e oa breman ebatal war an dachenn dirak an iliz.

29/03/1975

alors : « Tu n'as pas allé plus loin que ça ! La messe sera terminée quand tu seras arrivé au bourg d'Ergué. »

Au Pont Balan, souvent on entendait les cloches sonner ; et les hommes et les femmes, les maigres et les gros, les boiteux, les grands-mères et les grands-pères de hâter le pas, certains trébuchaient sur les pierres du chemin. Pour descendre, c'était rapide, mais pour remonter vers le bourg, c'était pénible.

Les gens se rendaient directement à l'église après avoir enjambé le mur de pierres du vieux cimetière. Les hommes entraient par le côté gauche, les femmes passaient par la droite pour prendre la porte principale.

En regardant vers le haut de l'église, les femmes étaient à gauche et les hommes à droite. Jamais un homme n'allait du côté des femmes. Parfois, un jeune ou quelqu'un qui n'était pas du pays et voulait rester près de sa femme dérogeait à la règle. Mais de nombreuses paires d'yeux les fixaient pendant toute la messe.

Quand c'était terminé, les gens allaient au cimetière tous en même temps sur la route. Dans le cimetière, chacun rejoignait la tombe de sa famille pour y faire une prière ou l'arranger un peu : il fallait arracher l'herbe, mettre du gravier propre et peut-être laver les pierres. Ensuite, au dehors, on se retrouvait à nouveau, les femmes de leur côté pour boire un café dans un bistro et manger une pâtisserie, les hommes dans un autre bistro pour boire quelques verres de vin rouge ou, quand il faisait froid, un coup de fort, du rhum ou du cognac. Ils allaient aussi au bureau de tabac se pourvoir pour la semaine en paquets de tabac gris ou de tabac carotte, le tabac à chiquer.

Plus tard, vers midi, tout le monde avait quitté le bourg et le calme régnait de nouveau autour de l'église. Le bourg était déserté, il n'y avait pour ainsi dire personne, sauf quelques gamins du bourg qui jouaient à présent sur le terrain face à l'église.

29/03/1975

Ar pellgent

Gwechall yae a pe brazoc'h deus an dud dar pellgent, an oferenn hanternoz e gouel Nedeleg. Yen oa alies an amzer, avel fresk, an douar e oa skornad, a koulz lavared ech ne oa ket morse. Seizh kilometr war droad a vehi goet evit mont betek bourc'h an Ergue Vras. Drei bandennadou yae a baotred hag a merc'hed yaouank. C'hoarzag dig ben a ben an hent. Amzer da c'hallouped ha de ober farserezh hed an hent, ar baotred a rei aon da merc'hed.

Barzh a vourc'h tam an ostaleri bennaked evit hortoz hanternoz, lod evit evan banniou a da gaozeal ; a re all evit da c'hoariet kartou. War dro hanternoz int a yae dan iliz, leun tud e oa hi, start e oa kaved o gador evit azezet ; lod a renkei chome o sav.

Bezhi barzh an iliz tud devot a oa deut evit pedin met kalz re all oa aze pe damm dra-se oa ar giz. Kaoz a trouz barzh an iliz memes e touez an dud oagedet, kaozeal a rei int deus a laboriou a deus o loened. A re yaouank, a dreist-holl a baotred e-tre daouzek a pemzek vloaz a c'hoarzhin ken krenv a ben he houant war an hent. Barzh o zouez daou grennard gan daou lagad lugernus ober o sell war dro, araok, a drenv, a deus kostez, a goude en a stouen o fenn, int tenned deus o chakotou bep hini o mell tamm bara gan lart sall e oa gantan c'hwez an ognon hag a c'hignen. Int o daou an em lakan da zebrin, o bara barzh on doarn ha gan an doarn all sevel o chupenn evit an em guzhet. Met en a chaokan, trouz a re int ; an dud warn dro a sell deus houtou hag o den a lavared : « Paotred peus ket mezh ; na houzac'h ket plec'h e mac'h aman ? » An daou lampon, atao da zebrin e giz en a gleven netra, e vell e houant bouzar, hag echuin o c'hreun gan kalz plijadur.

E-pad an amzer se ar belleg en o komansad da lavaren an oferenn ; ar musik e oa gan an orglezig, kanaouen gan a baotred, ar velleien, a goude gan ar merc'hed hag ar seurezed.

La messe de minuit

Autrefois, la plupart des gens allaient à la messe de minuit pour la fête de Noël. Le temps était souvent froid, avec un vent frais, et la terre était gelée. Cependant, il n'y avait pour ainsi dire jamais de neige. On faisait sept kilomètres à pied pour rejoindre le bourg du Grand-Ergué. Les garçons et les filles y allaient en bandes et riaient tout au long du chemin. Ils avaient le temps de courir et faire des farces sur la route ; les garçons s'amusaient à faire peur aux filles.

Arrivés au bourg, ils allaient dans les bistrots attendre minuit : certains buvaient des coups et discutaient, d'autres jouaient aux cartes, et à minuit ils allaient à l'église. Il y avait plein de monde, il était difficile de trouver une chaise pour s'asseoir, certains devaient rester debout.

Il y avait dans l'église des gens pieux qui étaient venus pour prier, mais beaucoup d'autres étaient là parce que c'était la coutume. Ça discutait et ça faisait du bruit dans l'église, même parmi les gens âgés, qui parlaient des travaux de la ferme et du bétail. Les jeunes, et surtout les garçons entre douze et quinze ans, riaient aussi fort que quand ils étaient sur la route. Parmi eux, deux adolescents aux yeux pétillants de malice regardaient autour d'eux, devant, derrière et sur les côtés. Et voilà qu'inclinant la tête, ils tirent de leur poche un énorme morceau de pain avec de la graisse salée, sentant bon l'oignon et l'ail. Les deux se mettent à manger, tenant leur pain dans une main et leur veste dans l'autre pour se cacher. Mais en mâchant, ils faisaient du bruit. Les adultes autour les regardaient et une personne leur dit : « Vous n'avez pas honte ? Vous ne savez pas où vous êtes, là ! » Les deux sacrépants continuaient à manger comme s'ils n'avaient rien entendu, comme s'ils étaient sourds. Ils terminaient leur casse-croûte avec beaucoup de satisfaction.

Pendant ce temps, le prêtre avait commencé à dire la messe. Les hommes et les prêtres chantaient, accompagnés de l'harmonium, les femmes et les sœurs leur répondaient.

Met barzh a c'horn an iliz, barzh a lec'h e oa ar baotred trouzus, en a selaoua ket koulz lavared tamm bet ar c'hanerien nag ar velleien, met ar gaoz a yae dro hag o vech dre var o mell taol c'hoarzhadig a lakei tout an dud, barzh an iliz, da zistroe deus war ho c'hadoriou ; a person koz a dennei hi zaoulagad kuit deus hi levr a daole o sell fuloret war traon an iliz.

Barzh an oferenn, a gador a goustei daou wenneg ; o vaouz goz a zespuneñ an arc'hant e touez an dud ; o moussig yaouank ober da nezhi o pezh ugent real hag lugerneñ o tammig re. Met an itron a lavared : « Te gemma ac'hanon droch'och evit e on ; roet di me arc'hant mad, em a teus ket c'hoant na lavared ket dan aotrou person. » Setu a paotr bihan ober da nezhi daou pezh gwennege toul ; a tout ar vugale, a memes a re vraz, a distamm da c'hoarzhin. A pezh ugent real e oa o pezh chokolad goloet gan paper seiz ; barzh an ostaleri a paotr lampon en o prenat hi bezh evit neube dra hag no sonjad kaou monezh gantou hag ober o devezh mad na zont dar pellgent.

An oferenn oa echued touez trouz a c'hanaouen hag trouz mouezhou ar moussou ; ar c'hadoriou taoled an eil tu dan egile evit mont fonnus maezh. War dro an iliz, barzh ar vered goz, trouz e oa breman : mouezhou krenv a waze, mouezhou lemm ar merc'hed hag youc'hadennou ar vugale a c'haloupe kemman tu.

A loar oa skler, an avel yen a c'hwezed deus an uhel.

An ostaleriou ar vourc'h oa leuniad na neube amzer : gwin, kafe tom, evajou krenv, bara, fourmaj rouz, silzi, kouignou a bep seurt traou all a vije gwerzhad e kreiz an noz bekou ar mintin.

Bep hini en o kemmard o tammig nerzh, a goude yae war an hent evit mont dar ger.

06/02/1974

*Mais dans le coin de l'église, où étaient les garçons bruyants, on n'écou-
tait pas, autant dire pas du tout, ni les chants ni les paroles des prêtres. On
causait, et de temps en temps, un immense éclat de rire faisait retourner tout
le monde dans l'église. Le vieux recteur quittait son livre des yeux et jetait un
regard furieux au fond de l'église.*

*À la messe, la chaise coûtait deux sous ; une vieille femme faisait la quête.
Un gamin lui donna une pièce de vingt réaux qui brillait un peu trop. Mais la
femme lui dit : « Tu me prends pour plus bête que je ne suis, donne-moi de la
vraie monnaie si tu ne veux pas que je dise au recteur. » Voici que le garçon
lui donne deux sous troués, et tous les enfants, et même les adultes, d'éclater de
rire. La pièce de vingt réaux¹ était un sou en chocolat recouvert de papier de
soie « brillant ». Au bistro, le polisson avait acheté la pièce en chocolat pour
trois fois rien en pensant la mettre à la quête et faire une bonne affaire à la
messe de minuit.*

*La messe s'achevait dans un mélange de chants et de brouhaha des enfants.
Les chaises étaient poussées de-ci de-là pour sortir plus rapidement. Le bruit
s'était déplacé à l'extérieur de l'église, dans le vieux cimetière : les voix fortes
des hommes, les voix pointues des femmes et les cris des enfants qui cou-
raient de partout.*

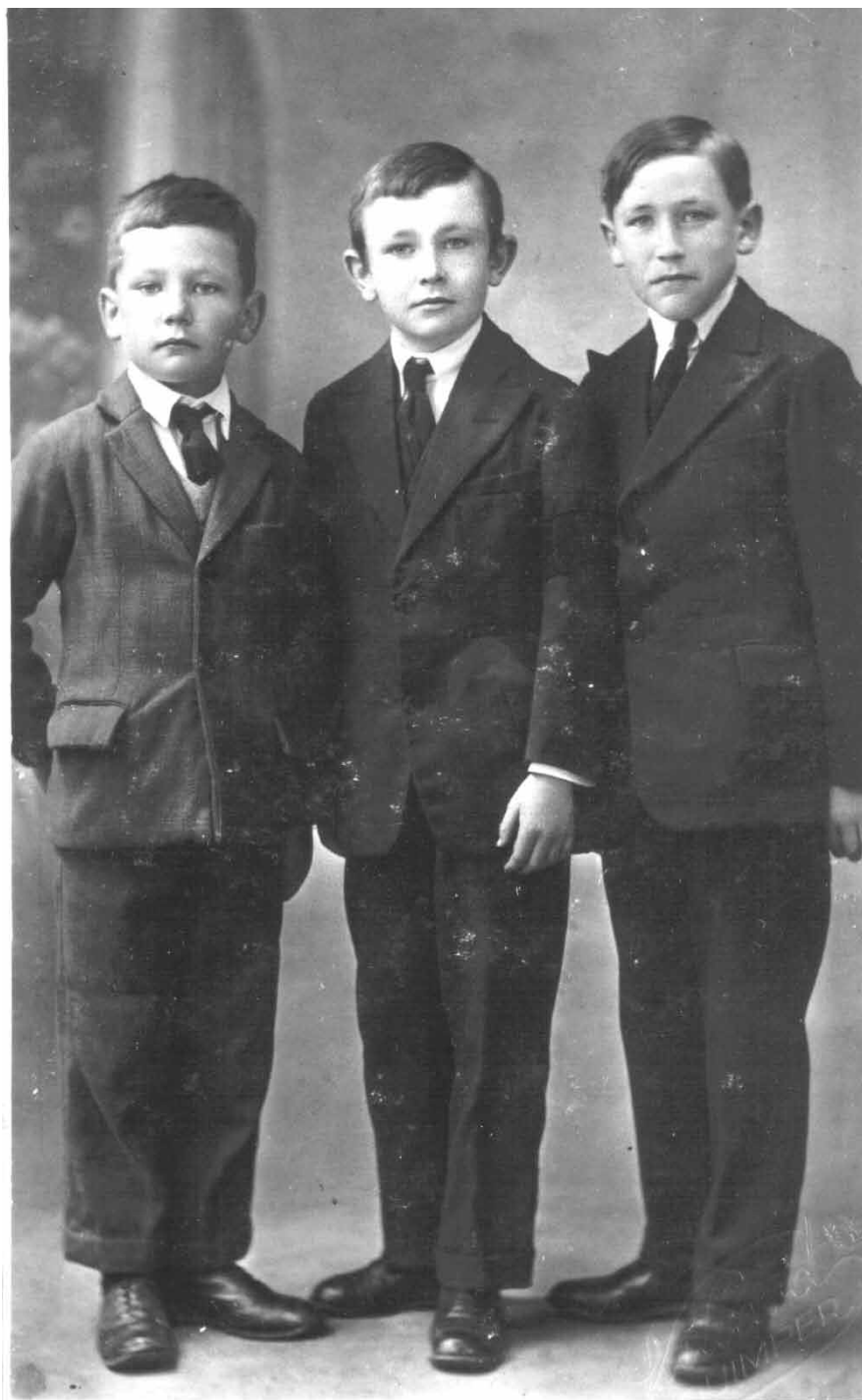
La lune était claire, le vent froid soufflait de l'est.

*Les bistros du bourg étaient remplis en peu de temps. On y vendait du
vin, du café chaud, des boissons fortes, du pain, du pâté, des saucisses, des
gâteaux et beaucoup d'autres choses du cœur de la nuit jusqu'au matin.*

*Chacun, après avoir pris un peu de forces, reprenait la route pour rentrer
à la maison.*

06/02/1974

1. Vingt réaux équivalent à cinq francs anciens.



Louis, Jos et Lanig Rouz en 1931.



Rose Lozac'h en 1939.

Ar sul Bleuniou

E pad ar sizhun araok ar Sul Bleuniou, e pep ker tout an dud a virvi e hortoz an devez bras da zont : bep mintin a vamm abred maez di gwelle da zelle deus an amzer, a bemdez a foennek oa golloet gant rev gwenn, yen a fresk e oa evit mizh ebrel.

Dar gwenner, e lech meren, a wreg a netadet a wetur, frotan koar betek ken e lugernin a memestra da sternajou a march. Barz an arbel en ti, pell zo e oa prest an dilhad brav, bragou, chupen hag tog an ozach, dilhad voulouz a c'hoef a wreg, dilhad a vugale vihan. Da Sadorn abardaez an ozac'h a skrivellat a marc'h. Da sul vintin, goude e oa echued a labour dro ar loened, a vugale oa tout war saw, a vamm gwisket nezho an eil oa lech egile, dav baotred, an div verc'h, an hini diwezhat na valeï ket oa, nebeutoc'h vi o bloavezh a no hi met hini na oa hont da zeskin dan dud barzh a vorc'h.

A baotred e oa gwisket kis ker : dilhad hag bouteïer ler rei vihan vitou – fier e hoant menestra – a verc'h vraz oa gwisket gant dilhad gwen hag o rume boutou gwen gant toullou brav met yen a no a plac'h araok mont kuit, setu ben e vije digoet en a vorc'h nije ken santed hi zrek ken anezhi. Bep hini ban o zorn a no o bocked beuz pe damm lore.

Pad an amzer se, an tad, en hi gwiskamman sul, a no staged a marc'h deus a wetur. An dav baotred a pigned drenv e kichen a vouten foen, a vec'h a mont an tu araok, a vamm ban e c'hichenn, a vec'h vihan goloet en o pallen gwen barzh hi vrec'h.

An tad pignet ivez – a traou kuit! –, a foet war kein a marc'h, seizh kilometr bekou a vorc'h, kalz kirri oa war an hent, bugale vihan dreist holl e barzh. An devezh evit dezhi mont er maezh hag evit diski nezho da c'herentiez ha dan anaoudegezh. Digoet er vorc'h, a marc'h oa distaged deus ar wetur e porzh an ostaleri, a goude en o marchosi e oa laked gan a vouten foen.

Le dimanche des Rameaux

Pendant la semaine qui précédait le dimanche des Rameaux, c'était l'ébullition dans toutes les fermes, en attendant le grand jour. Chaque matin, la mère se levait tôt pour s'inquiéter du temps, et tous les jours, la prairie était couverte de gelée blanche ; le mois d'avril était froid et sec.

Le vendredi, après le repas de midi, la femme nettoyait le char à bancs, elle le frottait avec de la cire jusqu'à le rendre étincelant, et de même pour le harnachement du cheval. Dans l'armoire de la maison, les beaux habits étaient prêts depuis longtemps : pantalon, veste et chapeau du maître de maison, habits de velours et coiffe de la femme, costumes des enfants. Le samedi après-midi, le patron peignait le cheval. Le dimanche matin, le travail auprès des bêtes terminé, on réveillait les enfants. La mère les habillait l'un après l'autre : les deux garçons, les deux filles. La petite dernière ne marchait pas encore : elle avait moins d'un an, mais c'est elle qu'on allait montrer aux gens au bourg.

Les garçons étaient en tenue de ville, costume et chaussures de cuir trop petites, mais ils en tiraient fierté cependant. La fille aînée était habillée en blanc et portait des chaussures blanches parsemées de jolis petits trous, mais la gamine avait déjà froid avant de partir et arrivée au bourg, elle ne sentirait plus ses pieds. Chacun portait un rameau de buis ou de laurier.

Pendant ce temps, le père, vêtu de son habit du dimanche, avait attaché le cheval au char à bancs. Les deux garçons montaient à l'arrière près de la botte de foin, la fille aînée montait devant à côté de sa mère, la petite fille était dans les bras de sa maman, enveloppée d'une couverture.

Dès que le père montait – en avant! –, il fouettait le cheval. Il y avait sept kilomètres pour atteindre le bourg, et la route était remplie de voitures, chargées principalement de petits enfants. C'était leur jour de sortie. On allait les montrer aux membres de la famille et à leurs connaissances. Arrivé au bourg,

A familh diouzhtu dan iliz –bihan e hoai hirió – leun ga mammou yaouank hag o vugale vihan. Lenvadig a gleva an eil tu egile, a person a lavared an oferen, evit beñ klevet deus an dud, renkeñ hoppel war boez hi fenn.

Ben e oa echued an oferen a vugale vraz, a vammou hag an tadou koz, a gwaze hag a neube merc'hed bep hini en hi zorn o boket beuz pe lore maezh deus an iliz.

Med a pe brassoc'h a mammou yaouank o babig war o brec'h a yaeñ gostadi-goc'h, ha da vale barzh a vorc'h, brav e oa an amzer breman, an heol a dommeñ o tammig bihan, dont a reiñ an dud da welle ar vugale vihan a da lavared fou-gasiou da vammou : « brav ! », « teo ! », « mage mad e oa a babig bihan ! », « a verc'h vihan a denneñ da hi zad ! », hag a paotr e oa teo a tenne a reiñ dan hi vamm, memez « daoulad c'hlas a blev melen ».

Laouen e oa kemen mamm na zont dar ger a bravoc'h babig e oa en hi vrec'h. Evit Chann giz evit Maryvonn pe damm evit Maryann drase e oa o dra zur, lavared a reiñ tout an dud : an hini gwelloc'h, an hini bravoc'h, an hini tevorc'h, an hini koantoc'h, a me hoar petra c'hoaz, a barzh hi zi e oa a burzud se.

25/04/1976

le cheval était détaché dans la cour d'un bistro et mis à l'écurie avec une botte de foin.

La famille partait immédiatement à l'église – trop petite pour l'occasion – pleine de jeunes mères et de leurs enfants. On entendait des pleurs d'un bout à l'autre : le recteur qui disait la messe devait crier à tue-tête pour être entendu.

À la fin de l'office, les grands enfants, les mères et les grands-parents, les hommes et quelques femmes sortaient de l'église, portant leur rameau de buis ou de laurier.

Mais la plupart des jeunes mamans, leur bébé dans les bras, allaient plus lentement dans le bourg. Le temps était beau et le soleil chauffait un peu. Les gens venaient voir les petits enfants et les couvraient d'éloges : « beau », « costaud », « bien nourri », « elle ressemble tout à son père », et le garçon bien en chair ressemblait tout à sa mère avec « ses yeux bleus et ses cheveux blonds ».

Chaque jeune maman retournait heureuse à la maison, chacune le plus beau bébé dans les bras. Pour Jeanne, comme pour Maryvonne, comme pour Marianne, c'était quelque chose de sûr : tout le monde leur avait dit qu'il était le meilleur, le plus beau, le plus costaud, le plus joli et je-ne-sais-quoi-encore, et c'est dans leur maisonnée que cette merveille était arrivée.

25/04/1976

Ar Yaou gamblit

Da Yaou gamblit, ar yaou araok ar sul fask, e oa ar giz da zont da Kerzevot heb kaozeal. Pen a ben an deiz, tud, merc'hed kozh dreist holl, an em hastan war an hent tam ar chapel, o fenn stouid, o zaoulagad war an douar evit no pas gwelle an traou hag an dud hed an hent ; o gomz a teuri maez deus a beg : a pardon yae de fall, o zevezh oa kolled a memes tout a bloavezh a matreze o buhez.

Be vezhi bars a parkeier, drenv ar c'hleuniou, moussou yaouank a reiñ trouz, a hoppeñ da merc'hed a oa hont biou a fonnusoc'h a hallen, a memes a baotred a gaozei da nezho pe deus o bugale pe deus o ger pedamm deus an amzer, o gomz benake e giz : « Brav eo an amzer ! », « Krenv eo an avel ! », « Eo ar glav ! ». Ma hallen laken o vaouz benake da responted, c'hoazhadig a plijadur e oa e touez a moussou.

Barzh Kerzevot a merc'hed a reiñ o bedin barzh an iliz, a goude vezhi dao ober tro ar vered warn o ben daoulin ; o pinijenn start ma oa brav an amzer hag sec'h ar geot, met ma oa glav a gleb an douar, dra se reiñ o taol kaer, a kalz tud yaouank an devezh hiziv ne vezhin ket gouest d'ober kemmend'all.

Goude e oa echued ar binijenn war hent ar ger, an teotou yae an dro ; kalz tud a gemmeré evit o arc'hant. Med evit an neube tud, a reiñ yaouank a peur-vian drase ne oa ket ken aesoc'h.

O familh tud deus o ger tost tre deus Kerzevot a yae tam a chapel dreus a parkeier oa lec'h koan, an noz oa digouezhed, tenvel e oa, na lamme an traon deus o c'hleuz o plac'hig yaouank pemzek vloaz a kouezv e touez ar pri warn hi ben glin. « Gast » lavared a verc'h en a nim sevel an dro. Kerkent a vamm a lavared : « Ken koulz e doc'h mont dar ger breman, na dalvezit ket ar boan doc'h mont da Kerzevot ! » Hag ar pokez merc'h hi unan dar ger, na lenvan barz an denvalijenn. A rest deus ar familh an tad, a vamm hag ar vugale all paotred a merc'hed bekou Kerzevot évit échuñ ar pardon. Met o dra a zo

Le Jeudi saint

Le Jeudi saint, le jeudi qui précède le dimanche de Pâques, c'était la coutume d'aller à Kerdevot sans parler. Toute la journée, les gens, de vieilles femmes surtout, se hâtaient sur les chemins qui mènent à la chapelle, la tête penchée, les yeux baissés vers la terre pour ne voir ni les choses ni les gens tout au long de la route ; si un seul mot sortait de leur bouche, le pardon tournait mal, la journée était perdue, peut-être même l'année, voire le reste de leur vie.

Dans les champs, derrière les talus, des gamins faisaient du bruit et interpellaient les femmes qui passaient au plus vite, et les garçons leur parlaient même de leurs enfants, de leur maison ou du temps, avec des formules comme « Il fait beau ! », « Ça souffle ! », « Voilà la pluie ! ». S'ils arrivaient à faire répondre une des femmes, les mêmes pouffaient de rire et de plaisir.

À Kerdevot, les femmes disaient leurs prières dans la chapelle, et ensuite il leur fallait faire le tour de l'édifice à genoux. C'était une dure pénitence si le temps était beau et si l'herbe était sèche, mais s'il pleuvait et que la terre était trempée, c'était un exploit. Beaucoup de jeunes ne seraient pas capables aujourd'hui d'en faire autant.

Quand la pénitence était achevée, les langues s'activaient de nouveau sur le chemin du retour, et beaucoup de gens recevaient la monnaie de leur pièce. Mais pour certains, surtout les jeunes, le retour n'était pas aussi facile.

Une famille qui habitait non loin de Kerdevot avait l'habitude d'aller à la chapelle à travers champs après le souper. C'était la nuit, il faisait sombre, et en sautant d'un talus, une jeune fille de quinze ans tomba dans la boue sur ses genoux : « Gast » dit la fille en se relevant. Aussitôt sa mère lui dit : « Autant rentrer tout de suite à la maison, ce n'est pas la peine d'aller jusqu'à Kerdevot ! » Et la pauvre fille s'en fut seule à la maison, en pleurant dans l'obscurité ; le reste de la famille (le père, la mère et les autres enfants, gars et filles) allant à Kerdevot pour terminer le pardon. Mais une chose est restée un mystère

chomet evit dime o mister : evit petra komz a vamm ne oa ket o perc'hed e-giz hini hi verc'h?

O tammig araok Kerzevot, ma zegouezhv war an hent braz a famil vihan en em gavout gan o vandenne tud, paotred a merc'hed yaouank, trouz bet, o grenn didrouz. Med en a o taol o plac'h a distamm da c'hoarzhin, a diouzhtu on drouz vraz e touez a reï yaouank, trouz da vezhi klevet deus pell.

Hini bet deus ar vugale en eus krédi digor e veg, a vamm en a denneï ket hi zaoulagad kuit anezhi. E Kerzevot houant breman, on hantereur barz a chapel, on hantereur all dro ar vered, a goude an dro tamm ar ger.

Ar vugale var eeun den ti, pade an amzer a vamm hag an tad da c'heïer evit ober a gweladen do loened. Hanter noz oa passeed. A vamm na zigor an nor a welle hi zaou baotred kozhed deus an daol voued gant an doaz vara hag plat a c'hig sall. A vamm a sevel hi ziv vrec'h da lae a lavared : « Intron Varia Kerzevot ! Tebrin kig da Gwener groaz ! »

04/06/1975

pour moi : pourquoi les paroles de la mère n'étaient pas considérées comme un péché au même titre que celles de la fille ?

Un peu avant Kerdevot, arrivant sur la grand-route, la petite famille se retrouva avec un groupe de jeunes gens, garçons et filles. Aucun bruit, un silence complet. Mais, d'un coup, une jeune fille éclata de rire, et aussitôt ce fut la rigolade chez les jeunes, un fou rire qu'on entendait de loin.

Aucun des enfants n'osa ouvrir la bouche, la mère ne les quittait pas des yeux. Ils étaient arrivés à Kerdevot : une demi-heure dans la chapelle, une demi-heure pour en faire le tour et ensuite retour à la maison.

Les enfants rentraient directement chez eux, tandis que la mère et le père allaient voir leurs bêtes dans les crèches. Il était minuit passé. La mère, en ouvrant la porte, vit ses deux fils aînés attablés devant une miche de pain et le plat de lard salé. Elle leva les bras au ciel en disant « Notre Dame de Kerdevot ! Manger de la viande un Vendredi saint ! »

04/06/1975



Mariage de René Rouz et Marie-Catherine Istin,
les parents de Lanig Rouz, en 1911.



Marie-Catherine Istin avec ses enfants,
Perrine, Marie-Louise et René, en 1915.

PREMIÈRE ÉDITION
achevée d'imprimer
sur les presses de l'imprimerie Cloître
à Saint-Thonan
en juillet 2009.



DEUXIÈME ÉDITION
achevée et mise en ligne
sur le site de l'association Arkae
en juillet 2020.



Dépôt légal n°2946
Juillet 2009