

## LÈ SOUPÈ.

A Vlarodjé è a la Gura no fachon' dè soupè kè tɪnyè u kor' !

### **La soupa u vîn :**

Lè sè midjè dè satèïn, kan luz omo von' sèyè' u lèva du solyeur. A vouèt' œuyrè, dèrè soun poèlo, la fèna fay' la soupa u vîn', (bœuryo, farīna, vîn' kopā d'èyva, sukro è krussè dè pan'). Y è lu gos' kè aporton' u sèyeur la pinyôta dè soupa. Oun kol zou l'èy' versa èn' m'èïnkānbotān pè lo san.... (Lo koujīn', pè pa eīn' pèdrè dè trèt', a ramassa la soupa a la kouiyè...) Aruva su plassi, pèndèn' kè lu omo midjon', noz' atrè, avoè lu rassèl, komènchon' a èssèindrè luz èindèn' dè féin.

### **La soupa a la sorofuza :**

Y è na soupa dè lègumo kopā prīn en' pono dè è kouyta a fouā deuy', komè la fajèvè ma mârè. (« Soupe patience » komè dijèvè ma suèra kan y è li kè kopavè lu lègumo !)

Sèla dè l'anta Phie èrè poui vito fay', pèrkè lè trifolè, lè pastounalyè, lè ravè, lu pors èran' kopā èn katro è koy' a gro boulyoun. A la fin dè la kuyssoun, lè bokoun dè lègumo èrè to pono è lo ju poui èpèy'.

Avan' dè la servi, pè donā oun mèyleur' goût' a la soupa, lè koujènèrè fachèyvè frikachè dèn lo bœuryo dè poèr' \* na pounya dè pors' kru. Y èrè poy' « la bouna sorofuza » kè lè mèlandjèvè a la soupa.

A trābla, lo pan la toma è na gôta dè vîn' (sèlon' lo goût' dè sakoun) èrè boutā dèn l'achèta dè soupa.

Pè kè sla soupa rèchèyvè lo nyoun dè « matafan' » è falèy' lè la kouiyè restè drèyta u mèntéin' !

\* lo bœuryo dè poèr' : en' fransè « saindoux »,

### **« Choupa dè favè » :**

Y è lu Guréïn kè on' èrita dè slo sobrikèt', bayè pè lu Brèvèrèïn' kè leur' kriyavè sèn dè l'atro là dè l'Isèra. Oun pèi Tinyart', lu Brèvèrèïn' amon' byèn' sè mokâ dè lè zèn', mè komè lè dèjon' « sènsa mèchansèta !! »

Y è vèray' kè lu Guréïn on' dè ran' dè favè dèn lo kourtīl è kè nèn bouton' na pounya dèn' la soupa dè lègumo. Mè totè lè bounè koujènèrè fon' dè mèmò ! Pa mèchan' du têt', lu Guréïn on' digèra lè favè è sè lachon' apèla « lè Choupè » san' rèvéré oun « passavya ».

### **La pèyla :**

Dè no zor la pèyla sè fa pamay, lè fènè eīn on' soupa ! Pè davè rèyjoun : y è pa vèramèn' boun è y è na playi pè la farè kourè. Fa dè la farīna dè bla, dè polènta è dè lassèl. La koujènèri dèy' farè atènsyoun kè y è pa dè katè.

Lo moumèn' lo poui' dèlikat' y è la kuyssoun, kan lè bulè d'èr rèmonon' a la sœurfassi è

èkriton' dè pertôt' ! Fa vîto lèvâ l'œuyla du foua pè pa èsrè beurlâ u visazo, boutâ oun sèrklo è reboutâ l'œuyla, brassâ pè pa avèrè trèt' dè krèpoun. Rèboutâ dè bouèt' dèn lo poèlo è lo forgounâ, èkouatèra, ekouatèra .... Krèyè mè ! è fa na seînta fèna pè farè la pèyla....

### **La soupa a la grimachi ...**

Y è la poui' fassila a farè ! Tou pout' la midjè tota la zorna ! Rèssœuyda lo landèman', lè bouna kan' mèmè ! U bout' dè trèy zor lè dèvèn èyji è fa s'arèndjè pè trovâ na brèvèta avan' dè tounbâ malado !

André Clerc, Gilbert Emprin

avril 2018

## **LES SOUPES**

*A Villaroger et à la Gurraz nous faisons des soupes qui tiennent au corps !*

### **La soupe au vin :**

*Elle se mange l'été, quand les hommes sont faucher au levé du soleil. A huit heures, derrière son poêle, la femme fait la soupe au vin, (beurre, farine, vin coupé d'eau, sucre et croûtons de pain). C'est les enfants qui apportent aux faucheurs le bidon de soupe. Une fois je l'ai renversé en trébuchant par le champ.... (le cousin, pour ne pas en perdre, a ramassé la soupe à la cuillère...) Arrivé sur place, pendant que les hommes mangent, nous autres, avec les rateaux, commençons à étendre les andains de foin.*

### **La soupe à la sorofuse :**

*C'est une soupe de légumes coupés fin en petit dés et cuite à feu doux, comme la faisait ma mère. (« soupe patience » comme disait ma sœur quand c'est elle qui coupait les légumes!)*

*Celle de la tante Phie était plus vite faite, parce que les pommes de terre, les carottes, les raves, les poireaux étaient coupés en quatre et cuits à gros bouillons. A la fin de la cuisson, les morceaux de légumes étaient tout petits et le jus plus épais.*

*Avant de la servir, pour donner un meilleur goût à la soupe, les cuisinières faisaient fricasser dans le saindoux une poignée de poireaux crus. C'était puis « la bonne sorofuse » qu'elles mélangeait à la soupe.*

*A table, le pain, la tomme et une goutte de vin (selon le goût de chacun) étaient mis dans l'assiette de soupe.*

*Pour que cette soupe reçoive le nom de « mate la faim » il fallait que la cuillère reste droite au milieu !*

### **Soupe de fèves :**

*C'est les Gurains qui ont hérité de ce sobriquet, donné par les habitants des Brévières qui leurs criaient cela de l'autre côté de l'Isère. Un peu Tignard, les Brévérains aiment bien se moquer des gens, mais comme ils disent « sans méchanseté !! »*

*C'est vrai que les Gurains ont des rangs de fèves dans leur jardin et qui en mettent une poignée dans la soupe de légumes. Mais toutes les bonnes cuisinières font de même ! Pas méchant du tout, les Gurains ont digéré les fèves et se laissent appeler « les Choupè » sans retourner un « passe ton chemin. »*

### **La pèyla :**

*De nos jours la pèyla ne se fait plus, les femmes en ont soupé ! Pour deux raisons : ce n'est pas vraiment bon et c'est une plaie pour la faire cuire. Il faut de la farine de blé, de la polente et du lait. La cuisinière doit faire attention qu'il n'y ait pas de grumeaux.*

*Le moment le plus délicat est la cuisson, quand les bulles d'air remontent à la surface et éclatent de partout ! Il faut vite relever la marmite du feu pour ne pas être brûlée au visage, mettre un cercle et remettre la marmite, brasser pour ne pas avoir trop de croûtes brûlées. Remettre du bois dans le poêle et le tisonner, eccétera, eccétera.... Croyez moi, il faut une sainte femme pour faire la pèyla...*

### **La soupe à la grimace...**

*C'est la plus facile à faire ! Tu peux la manger toute la journée ! Réchauffée le lendemain, elle est bonne quand même ! Au bout de trois jours elle devient aigre et il faut s'arranger pour trouver un lit fermé avant de tomber malade !*