

CWAND M'PAPA FÉVE DÈS WAFES

Gustave Defechereux

Récit en wallon verviétois

Prix de la Première œuvre en langue régionale endogène 2022

CWAND M'PAPA FÉVE DÈS WAFES

I n'féve né çoula tos lès djoûs, tot-â pus' treûs-ou cwate fêyes s'on' an. Fât bin dire quu c'èsteût st-onfameûs ovrèdje. Dju m'va sayî du v'racôter l'afère come dju m'è rapinse.

C'èsteût so l'fè d'on-après nône d'îvîer. Â-d'foû, lu nîvâye, qu'one cwahante bîhe tchôkive, s'ahop'lève a côsîres duscôte lu hâye dèl wêde viso visu du nosse djîse. Nosse coulêye è-st-èwalpèye d'one douce keûhîsté cwand nosse papa, tot èhâsté, èt lès brès' tchèrdjîs du totès sôres du camatches mousse èl cuhène tot d'hant a nosse mame : « Liyète, duhalez l'tâve : dju m'va fé dè wafes. »

Cumint féve t-i l'pâsse ? Dju n'vus-èl sâreûs pus dire : tot çou quu dju m'è sovè, c'èst qu'elle èsteût èn-one grande blanke bassène qu'on racovréve d'on drèp èt qu'on lèyîve bin keû adlé lu bèle grosse sutoûve a pâvés a vètès fleûrs la qu'on-î-a èsprit on feû d'infèr qui ronfeûl timpèsse.

QUAND MON PAPA FAISAIT DES GAUFRES

Il ne faisait pas cela tous les jours, tout au plus trois ou quatre fois sur un an. Il faut bien dire que c'était un fameux travail. Je vais essayer de vous raconter l'affaire comme je m'en souviens.

C'était vers la fin d'un après-midi d'hiver. Dehors, la neige, qu'une bise coupante poussait, s'accumulait contre la haie de la prairie en face de notre maison. Notre cuisine est enveloppée d'une douce tranquillité quand notre papa, tout pressé, et les bras chargés de toutes sortes d'affaires entre dans la cuisine en disant à notre maman : « Liette débarrassez la table, je vais faire des gaufres. »

Comment faisait-il la pâte ? Je ne saurais plus le dire : tout ce dont je me souviens, c'est qu'elle était dans une grande bassine blanche qu'on recouvrait d'un drap et qu'on laissait bien calme auprès de la belle grosse cuisinière à pavés à fleurs vertes, là où on y a allumé un feu d'enfer qui ronfle à tout casser.

On-aveût-st-aponti, a pwèrtèye du min, tot çou qu'âreût dandjî lu moumint v'nou ; on platè avou 'ne grosse coyène du crâs lård, èt minme du sayin po-z-ècrâhî lu gros neûr fièr âs wafes quu, âs rés', on-aveût dèdja mètou a tchâfer so lu stoûve. Po çoula, aveût falou bodjî l'covièke èt tos lès cékes po mèt', a leû plèce, 'n' èspèce du grand rôdè du fièr la qui-aveût des crèneûres po-z-î pwèzer lu fièr âs wafes tot polant lu fé tourner du lès deûs costés du manîre quu lès wafes sèyèsses bin cûtes. So l'tâve, covrawe d'one cirêye teûle, gâyelotêye du putitès vètès fleurs, come les pavés du lu s'toûve, on-a mètou deûs grantès cleûsètes, parêyes âs cisses la quu lès boldjîs mètèt lès blankès dorêyes ou lès apétihans wastès du Vèrvî. Papa, dju nu sé cwande fèyes, a tapé on côp d'ouÿ â d'dusos dè drèp qui coûveûr lu bassène : co 'ne fêye, i r'fèt çu djèsse-la : mins, çu côp-ci, i tape lu drèp so l'nik'lèye bâre du lu st'oûve... lu pâce è-st-a pont ; l'ovrèdje pout atakér...

L'ÊURE ÈST SOLANÉLE !!!...

Nos-ôtes, lès treûs-arsouyes, ètans-stachous, sins moti mins l'èwe a-l'boke, podrî l'tâve. Mame, lèye, s'a rastrindou èl bone tchambe wice qu'èle runawe lès tchâsses.

On avait apprêté, à portée de main tout ce qui serait nécessaire au moment venu ; un plateau avec une grosse couenne de lard et même du saindoux pour graisser le gros fer à gaufre noir que, d'ailleurs, on avait déjà mis à chauffer sur la cuisinière. Pour cela, il avait fallu bouger le couvercle et tous les cercles pour mettre, à leurs place, une espèce de grand rond de fer là où il y avait des encoches pour y poser le fer à gaufre tout en pouvant le faire tourner des deux côtés de manière à ce que les gaufres soient bien cuites.

Sur la table couverte d'une toile cirée, garnie de petites fleurs vertes comme les pavés de la cuisinière, on a mis deux grandes claies, pareilles à celles-là ou les boulangers déposent les « blanches dorées » (tartes au riz) et les appétissants gâteaux de Verviers.

Papa, je ne sais combien de fois, a jeté un coup d'œil en dessous du drap qui recouvre la bassine : encore une fois, il refait ce geste là : mais, ce coup-ci, il jette le drap sur la barre nickelée de la cuisinière... la pâte est à point ; l'ouvrage peut commencer...

L'HEURE EST SOLENNELLE !!!

Nous autres, les trois arsouilles, sommes assis, sans dire un mot mais l'eau à la bouche, derrière la table. Maman, elle, s'est retirée dans la bonne chambre où elle ravaude les chaussettes.

Papa, qu'a rutrossî lès mantches du s'tchumîhe, apougne lès deûs lôguès pougnèyes dè fièr èt fèt toûrner l'agayon deûs' treûs côps ; sûr'mint po qu'il seûye tchôd d'èl mînme manière du lès deûs costés ; duvant d'èl taper à lårdje. Adon, apice lu cràs lård èt ècrâhe lès deûs plaques dè fièr : çoula gruzinèye tot tapant 'ne bone hinèye du lård qui rostih.

C'est l'moumint du stârer so lès plakes bin tchôdes, lu prustè du pâsse gros come on pogne ; quu papa a-st-apicî avou 'ne plate ustèye è l'bassène ; lu fièr èst russèré à pus-abèye. Tot fî dreût, tot cûhant, lu pâsse hoûzèye èt 'ne pàrtèye brotche foû so lès costés : papa fèt toûrner l'fièr on prumî côp po, qu'one fèye, lu r'toûrner 'ne dumèye munute pus târd duvant du l'int'drovi po loukî cumint l'afère su fèt. Çoula n'est sûr'mint nin a s'îdèye ca, a-l'vole, l russèra l'ustèye tot ram'tant dè parales qui vât mî quu nos djônès-orèyes n'oyèsse nin. Lu fièr fèt co on toûr ou deûs duvant quu m'papa n'èl droûveûre po vèyî l'tchif'd'oûve. Çu n'est nin co a-s'manîre, nos l'oyans co djurer inte sès dints « Di Dju-di Dju » tot wèstant l'ustèye èrî dè feû èt tapans çou qui deûreût-èsse 'ne bèle dorèye wafe s'one du lès cleûzètes. C-è-st'on hopê du bokêts qui n'ont nole foûme mins vè wice nos stindans nos ptitès mins ca, c'est çoula quu nos rawârdans....

Papa, qui a retroussé les manches de sa chemise, empoigne les deux longues poignées du fer et fait tourner la chose deux ou trois fois, certainement pour qu'elle soit chaude de la même manière des deux côtés ; avant de l'ouvrir largement. Alors, il saisit le lard gras et engraisse les deux plaques du fer ; cela grésille en jetant un effluve dans toute la maison ; du lard qui rôtit.

C'est le moment d'étendre, sur les plaques bien chaudes, le pâton de pâte, gros comme un poing, que papa a pris avec un outil plat dans la bassine ; le fer est refermé au plus vite. Tout de suite, en cuisant, la pâte gonfle et une partie surgit sur les côtés. Papa fait tourner le fer une première fois pour, encore le retourner une demi-minute plus tard avant de l'entrouvrir pour regarder comment l'affaire se fait. Cela n'est sûrement pas à son idée car, à la volée, il referme l'outil en marmonnant des paroles qu'il vaut mieux que nos jeunes oreilles n'entendent pas. Le fer fait encore un tour ou deux avant que mon papa ne l'ouvre pour voir le chef d'œuvre. Ce n'est pas encore à sa manière, nous l'entendons jurer entre ses dents, « didju didju didju » en ôtant l'outil arrière du feu et jetant ce qui devrait être une belle gaufre dorée sur une des clayettes ; c'est un tas de morceaux qui n'ont aucune forme mais vers où nous tendons nos petites mains car, c'est cela que nous attendons...

« Ratindez on moumint : vos v-s'aler broûler ! » brèt-i papa.

Lu prumîre wafe èsteût so flote : on tchèv'na è feû èt on-î rutapa on gros rôdê du tchène bin sètch. Lu fièr ruprinda plèce, on lî rud'na on bon côp du coyinne du lård èt minme du sayin duvant on bon bokèt du pàsse èt l'djeû rataka a-pô près dè l'même manière. Nosse papa djura on pô pus fwèrt dusmètims quu nos nos rèscoulîs ot'tant quu nos l'polîs fer. I tapa, foû dè fièr, 'ne sacwè qui sayîve du ravizer 'ne wafe. Come vos-l'sèpèz... c-è-st'à treûzème côp qu'on veût lès mèches èt cwand nosse papa int'drovia l'fièr po cisse treûzème sâye, su visèdje ruglatihève du côtint'mint èt c'est tot huflant djoyeûs'mint qu'il tapa lu bèle apétihante dorêye wafe so l'cleûzète. Nos-ôtes nos nos avîs raprèpîs dèl tâve. Dèdja, tote lu mohone bagne è l'apétihante hinêye quu tape lu cuh'nêye du cisse glotinerêye.

Nosse papa, ènôdé, trûtcha a l'bûze dè cok'mâr, 'ne bone lampêye du neûr cafè èt tapa, a l'vole, on blokê è fornê èt on prustè fièr.

A pârti d'asteûre, l'ovrèdje rôle timpèsse èt, so lès cleûzètes, lès bèlès dorêyès wafes, cwand iles èstît rufreûdèyes, s'alignînt a hopès du sih' pèces. Pocwè sih' !?

« Attendez un moment ; vous allez vous brûler » crie-t-il papa.

La première gaufre était ratée : on tisonna dans le feu et on y jeta un rondin de chêne bien sec. Le fer reprit sa place, on lui redonna un bon coup de couenne de lard et même de saindoux avant un bon morceau de pâte et le jeu recommença de la même manière. Notre papa jura un peu plus fort tandis que nous nous reculons autant que nous le pouvions faire. Il jeta, hors du fer, une chose qui essayait de ressembler à une gaufre.

Comme vous le savez, « c'est au troisième coup qu'on voit les maîtres » et quand notre papa ouvrit le fer pour ce troisième essais, son visage resplendissait de contentement et c'est en sifflant joyeusement qu'il jeta la belle appétissante gaufre dorée sur la clayette. Nous-autres, nous nous étions rapprochés de la table. Déjà, toute la maison baigne dans l'appétissant fumet que jette la cuisson de cette délicieuse gourmandise. Notre papa, stimulé, but à la « buse » de la cafetière, une bonne lampée de café noir et jeta, à la volée, un bloc dans le fourneau et un pàton dans le fer.

À partir de maintenant, l'ouvrage roule avec entrain et, sur les clayettes, les belles gaufres dorées, quand elles sont refroidies, s'alignent par tas de six pièces... Pourquoi six !?

Nos-ôtes, nos djèrans èt nos glètans ; nos profitans quu papa nu louke nin po stinde nos p'tits deûts vès lès wafes èt sayî du ha-per on p'tit bokèt : papa, qui c'nohe sès agayons, s'a rutourné d'one seûle pèce : « Èh la ; bodjîz vos deûts du çoula... dju v's-a vèyou savez mi ! »

Atouma quu papa ; come çoula nos arif' a turtos ; duva lèyî l'ovrèdje la, po kékès minutes, lu fièr èst pwèsé, à lådje, a su plèce so lu stoûve po qu'i nu rufreûdihache nin, nosse braf mame, tûzant bin fêr, su mèla du ruprînde l'ovrèdje èt èforna, è fièr, on pâstê bêcôp trop gros... Papa, tot mâva, tot l'î ruprîndant l'ustêye foû du sès mains, l'î duha : « Hoûtéz Liyète ; vos, vost-ovrèdje, c'est lès coûses èt veûyî so l'z-èfants èdon ! Mi c'est lès wafes... Aves bin compris ? ». Èt, la dessus, il rutapa on blôkê du bwès è fornê.

Pitchote a midjote, lu bassène su vûdêye èt lès cleûzètes su rimplihèt. I duman co tot djusse èssé du pâsse po cûre treûs totès pitès wafes qui sèront po nos-ôtes èt quu, a prame rufreûdêyes, nos magnerans come dès afamés qu'ârît stou privés ût djoûrs à long.

Papa a rastrîndou sès èhales èt nosse mame, qui nu rawârdève quu çoula, vuna èfornér lu bon pan du tchâre qu'île aveût mètou à frisse so lès grés du bleûvès pîres dè l'câve. So çu trèvint-la, lès wafes ont

Nous-autres, nous avons envie et nous salivons ; nous profitons que papa ne regarde pas pour étendre nos petits doigts vers les gaufres et essayer de voler un petit morceau ; papa, qui connaît ses apôtres, s'est retourné d'une seule pièce ; « Eh là ! bougez vos doigts de cela... je vous ai vu savez-vous moi ! »

Il échu que papa ; comme cela nous arrives à tous ; dut laisser l'ouvrage là pour quelques minutes, le fer est posé, ouvert, à sa place sur la cuisinière pour qu'il ne refroidisse pas. Notre brave maman, pensant bien faire, se mêla de reprendre l'ouvrage et enfourna, dans le fer, un pâton beaucoup trop gros... Papa, tout fâché, en lui reprenant l'outil hors des mains, lui dis : « Écoutez Liyète ; vous, votre travail, ce sont les courses et veillez sur les enfants ! Moi, ce sont les gaufres... Avez-vous bien compris ? » Et, là-dessus, il rejeta un bloc de bois dans le fourneau.

Petit-à-petit, la bassine se vide et les clayettes se remplissent. Il reste tout juste assez pour cuire trois petites gaufres qui seront pour nous-autres et que, à peine refroidies, nous mangerons comme des affamés qui auraient été privés depuis huit jours.

Papa a rangé ses affaires qui l'encombraient et maman, qui n'attendait que cela, vint enfourner le bon pain de viande qu'elle

rufreûdi. Papa s'aprestêye a-l'zès pwèrter è l'câve, la qu'iles sèront rastrindâwes so 'ne plantche qui pind a dès fis d'arca atèlés à plafond du manîre quu lès soris — co pus glotes quu nos-ôtes — nu polèsses vuni su chèrvi. Mins,duvant çoula, su dumèsfiyant du nost' afrôtêye glotinerêye, papa fêt lès cwanses — mins, çoula, nos n'èl sépans nins — du sèmer 'ne poûre « majike » sos lès wafes tot d'hant dès parales quu nos nu côprîndans nin :

« Abracadabra, lès cis qu'ennè magneront su d'hiteront ça, c'est mi qui v-z-èl dit. abracadabra »

Vola parèt, nos dèri-t-i, si v's-aléz âtoû, vos sèrez mlâdes, i-n-a quu mi qui pout dîre lès parales èt fêr lès djèsses majikes !

Bin-sûre, cwand on-z-èst dès putits èfants du mon du céq ans, on-z'èst du doûce crèyince èt su dumèsfêye-t-on du lès dandjîs quu lès grantès djins nos prév'nèt.

Mins... mins... nos-èstans dèdja dès p'tits démons ; lès bonès wafes, l'avâ, èl neûre câve, nos tèm'tèt : mînme si l'dandjî èst grand, dumin ; ou l'djoûr d'après ; nosse glotin'rêye nos dârèt lu fwèce du mêstri nosse sogne...

Vos-'nnè-ci l'ocasion. Nosse mame è-st-è corti la qu'èle mète lu bouwêye a souwer. Çoula nos lèrèt, sûr'mint, èssé d'timps po

avait mis au frais sur les marches de pierres bleues de la cave.

Sur ce temps-là, les gaufres ont refroidi. Papa s'apprête à les porter dans la cave, là où elles seront rangées sur une planche qui pend à des fils de fer attachée au plafond de manière à ce que les souris — encore plus gourmandes que nous-autres — ne puissent venir se servir. Mais, avant cela, se méfiant de notre effrontée gloutonnerie, papa fait semblant — mais, cela, nous ne le savons pas — de semer une poudre « magique » sur les gaufres en prononçant des paroles que nous ne comprenons pas.

« Abracadabra, ceux qui en mangeront auront la "dysenterie" ça, c'est moi qui vous le dit : Abracadabra ! »

Voilà parait, nous dit-il, si vous y allez, vous serez malade, il n'y a que moi qui peut dire les paroles et faire les gestes magiques.

Bien sûr, quand on est des petits enfants de moins de cinq ans, on est crédules et on se méfie des dangers dont les grandes personnes nous préviennent.

Mais... mais... nous sommes déjà de petits démons ; les bonnes gaufres, en bas dans la cave, nous tentent ; même si le danger est grand demain, ou le jour d'après, notre gourmandise nous donnera la force de maîtriser notre peur...

En voici l'occasion, notre maman est dans le jardin, là où elle met la lessive à sécher. Cela nous laissera, certainement, assez de temps

d'hinde èl cåve... Duhinde èl cåve ! ? Mins, c'est qu'î fêt bin neûr ! Èt pwis ... fât passer a-dlé lu trô âs hoyes, mînme si l'gros ouhe èst bin sèré, c'est la quu su catchèt lès soris èt, â-d-duseûr du tot, lès grossès poyâwes neûrés-oragnes quu nos 'nn'avans co pus sègne ! Prindans nosse corèdje a deûs mins, no'avans st-èspri lu flåwe loumerote qui deûreût loumer tote lu cåve.

Nos'avans mètou nosse putit fré ; qu'a-st-a hipe dih-ût meûs ; è s'tchèyîre tot l'î promètans 'ne bone wafe po qu'il nu brèyasse nin èt nos atakans, tot trôlant « lès balzins », a d'hinde lès neûrés grés èt ; c'est l'pus dandjèreûs ; trivièrser lu p'tit coridôr qui, tot fant on tournant so gâche ; tot djusse viso-visu dè fameûs trô âs hoyes ; nos ménerèt èl cåve âs trésôrs la qu'î fêt ; grâce âs deûs èrtchis ; on pô pus clére.

Anfin ! vos nos-î- la. So l'plantche, nos-ad'vinans lès hopês du wafes quu, po lès wårder du lès poussîres èt du lès mohes, on-z-a rucouvrou d'on gros gris papî ; mins, quu c'est hôt !! mînme tot nos mètans sos lès bètchètes du nos pîds, nos-èstans trop p'tits. Ureûs'mint, 'nn'one cwène, nos trovans st-one vûde kèsse du bwès quu nos-ahèrtchans dusos l'plantche. Du cisse manîre, nos polans acsûre çou qui nos tèmtêye. Âmoumint mînme quu dju stind lu mins po-z-apicî dè hètcherotes qui duspasèt tot-âtoûr du lès wafes, nosse putit fré su

pour descendre dans la cave... Descendre dans la cave !? Mais, c'est qu'il y fait bien noir ! Et puis... il faut passer à coter du trou aux houilles, même si la grosse porte est bien fermée, c'est là que ce cachent les souris et, surtout, les grosses araignées noires et poilues dont nous avons encore plus peur ! Prenant notre courage à deux mains, nous avons allumé la faible « lumerotte » qui devrait éclairer toute la cave.

Nous avons mis notre petit frère ; qui a tout juste dix-huit mois ; dans sa chaise tout en lui promettant une bonne gaufre pour qu'il ne crie pas et nous commençons ; en « tremblant les balzins » à descendre les noirs grés et c'est le plus dangereux: traverser le petit corridor qui, en tournant à gauche, tout juste en face du fameux trou aux houilles, nous mènera dans la cave aux trésors là où il fait ; grâce aux deux soupiraux; un peu plus claire.

Enfin ! nous-y voilà. Sur la planche, nous devinons le tas de gaufres que, pour les protéger des poussières et des mouches, on a recouvert d'un gros papier gris : Mais, que c'est haut !! Même en nous haussant sur la pointe de nos pieds, nous sommes trop petits. Heureusement, dans un coin, nous trouvons une caisse en bois vide que nous trainons sous la planche: de cette manière, nous pouvons atteindre ce qui nous tente. Au moment même où je tends la main pour attraper des morceaux qui dépassent tout autour des gaufres, notre petit frère se met

mète a beûrler « Maman ! maman ! » ... Dju rāya, a-l'vole, cāsî 'ne dumêye wafe èt nos rumôtîs, cwat-a-cwate, lès grés. Po fé clôre lu bètch a nosse putit Mémé, nos l'î èfornîs 'ne grosse bètchèye. Tot d'on côp, nos rurtûzîs a çou quu nosse papa nos-aveût dit â-d-fèt' dèl « poure majike » ; ossus, duvant du nos-ahèrdîs a magnî, nos rawårdîs du veûye si lu p'tit Mémé nu duv'néve nin malåde. Quéquès minutes pus târd, nos n'avîs nin avou l'paciynce du rawårder lès réactions èt nos-avîs magnî nosse pårt.

Vo-ci nosse mame qui rinteûre. Nos-ôtes ; lès « grands » ; nos fans l'ènocint, mins, nosse putit fré, lu... aveût fèt è-s'pantalon èt çoula l'î coréve înte lès djambes... Môdjninez-ve dèl hisse qui nos strinda dès eûres â long to tûzans a « l'poure majike du pèrlinpinpin » èt a çou qui nos rawåde cwan nosse papa irèt-st-è-l'cåve !

à hurler « Maman... Maman !!! »... J'arrachai vivement presque une demi-gaufre et nous remontâmes, quatre à quatre, les grés. Pour faire taire notre petit Mémé, nous lui enfournâmes une grosse bouchée. Tout d'un coup, nous repensions à ce que papa nous avait dit au fait de la « poudre magique » ; aussi, avant de nous enhardir à manger, nous attendons de voir si le petit « Mémé » ne devenait pas malade. Quelques minutes plus tard, nous n'avions pas eu la patience d'attendre les réactions et nous avons mangé notre part. Voici maman qui rentre. Nous-autres ; les « grands » ; nous faisons les innocents, mais, notre petit frère, lui... avait fait dans son pantalon et cela lui coulait entre les jambes... Imaginez-vous la peur qui nous étreignît des heures durant en pensant à « la poudre magique de perlimpinpin » et à ce qui nous attend quand papa ira dans la cave !...