

Lou negòci dis amelo à z'AIS



Lou negòci dis amelo à z'Ais, nascu à la debuto dóu siecle XIXen bono-di uno prouducioun generouso loucalo e regiounalo es devengu, emé lis annado, un negòci, grand qu'es pas de dire, d'impourtacioun, venènt subretout dóu bacin miiterran e d'espourtacioun dins tóuti li païs dóu mounde. L'istòri coumenço en 1892, à la foundacioun de la chambro sendicalo di negouciant d'amelo d'Ais.

Lis amelo

Setèmbre èro lou mes mounte, dins tóuti li granjo, sus lou sòu, au plen soulèu, i'avié de grandò telo que lis amelo èron messo à seca dessus, dins sa segoundo envouloupo. La premiero envouloupo, au verd pale, èro flourado dins sa frescour, mai dessecado e entre-duberto un cop maduro. Lou grangié l'avié destacado, à la vihado, emé touto la famillo e tambèn souvènti-fes li vesin. Travaïavon en cantant de vieii cansoun prouvençalo.

La segoundo envouloupo, lignouso e jaune, au soulèu venié daurado. Es èlo que dounavo à l'amelo sa semblanço, soun noum e sa qualita. D'en premié, i'avié :

- La "Princesso", lougièro, que soun cruvèu petavo souto lou det e que soun fru èro tras que perfuma.

S'en troubavo dins la Crau, à l'entour d'Ais vo de l'estang de Berro.

- "L'Ay", poulido tambèn, larjo e plato mai que sa formo es mens regulièro.

- Piei, venien dins li mié-tendro la "de Damo" et la "Materouno" que poudien pas estre cacha emé li det, mai soulamen emé de boni dènt.

- Enfin, La "Duro" qu'à n'èlo, ié falié lou cacho-nose vo lou pieloun pèr separa lou cruvèu en dous e trouba lou meseioun dedins.

Li marcat

Lou premié èro lou de la Faro-lis-Oulivié, pèr la fèsto de santo Rousalio, à la debuto de setèmbre. Aqui se fasié lou toco-toco, lou premié rescountre, mai en generau, n'i avié ges d'afaire pacheja !

Li bravi gent èron uros de se retrouba, d'ana dansa à la fèsto dóu vilage. Se prenié gaiamen "lou got de l'amista".

Mai lou grand marcat dis amelo èro lou de la Sant-Michèu à Seloun-de-Prouvènço. Se preparavo sougnousamen tre la dosenco quingenado de setèmbre.

Que de voio ! de tóuti li caire de l'encountrado, bono-di li biais mouderne de vouiaja, arribavon à mouloun li mestre, li grangié, li baile, li coumessiounàri....e tóuti lis iue espinchavon li negouciant d'Ais. Aquéli lou sabien bèn e fasién mèfi, serious e risènt à la fes. Ansin, douçamen coumençavon la journado di croumpo.

L'espourtacioun

Tre l'endemman, li vouiajaire dóu coumerce d'Ais prenien lou trin pèr li vesito i chaland.

Outobre èro lou moumen de vèndre d'amelo en cruvèu pèr manja talo e qualo, i Francés vo is estrangié. Li Russian, li païs dóu Nord, li Belge, lis Oulandés, lipejavon lis amelo "Princesso", qu'agradavon en tóuti li noble e grand bourgés. Mai dins la Flandro se preferissié aquelo dicho "De Damo", mai populàri. Adounc li croumpaire voulien avé dins un kilo lou mai d'amelo poussible ! Pas mens de 500 amelo pèr kilo.

Outobre, quet travai !

Li tratamen

Quouro lou carretié arribavo encò dóu negouciant, fasié peta soun fouit, alor l'emplega de la boutigo, arribavo lèu lèu, survihavo lou descargamen, countourroulavo lou pesage e li qualita, pièi fasié vuja li sa.

1- Lou daurage

Lis amelo èron aducho dins un cafoucho mounte se fasié lou daurage pèr unifica la coulour dóu cruvèu. D'en premié, falié arousa d'aigo en plueio lis amelo de-longo boulegado pèr lis oubriero emé de palo de bos. Pièi, li fru bagna toumbavon pèr un trau dins un endré dessouto, claus de tóuti caire,

mounte èron estuba de súppe pouvereja. Aquelo obro fino demandavo un gàubi especiau. Quouro li vapour de súppe s'èron esvalido, metien sougnousamen lis amelo dins de sa pèr la partènço.

2- Lou cachage

Mai lis amelo èron pas vendudo soulamen pèr li manja de naturo. Tres grandis endustrio avien besoun d'amelo sènso cruvèu : li fabrico d'amelo ensucrado, de bescue e de choucoulat. Adounc, falié, pèr aquelo pratico catcha lis amelo duro e mié-duro. Lou cachage dis amelo se fasié, siegue à z'Ais, siegue dins d'autris encountrado que n'en proudusien, coume Vaucluso, Aup vo Ardecho.

Li viei Sestian s'en souvien d'avé aussi, dins tóuti li pichoto carriero, subretout dins li viei quartié, lou brut cascaiejant dóu pieloun, que cachavo lis amelo, dins lis oustau, sus de grandi lauso.

Travai de-countùnio e alègre!

La pago èro lou cruvèu que servié pèr bouta lou fiò e tambèn pèr douna i tiano un parfum de vaniho. Mai falié apoudre à n'aquelo pago uno outro, pèr coutumo : lou vèire empli d'amelo senso cruvèu e de-segur qu'èro pas un vèire à liquor !

3- Crevelage e triage

Après lou cachage, venien dos autris óperacioun : lou crevelage e lou triage. La premiero pèr destria li diferènti groussour emé un crevèu round, ciéucla de bos e trauca de mant un trauc pèr calibra, que l'oubriero fasié vira.

Travai de-countùnio e restountidous ! E l'oubriero cantavo !

La segoundo pèr separa lis amelo bessouno, aquéli de formo regularo e li tros. Lou triage se fasié sus uno grand taulo que lis oubriero se tenien alentour davans lis amelo amoulounado. Li chato èron desgourdido, si man èron esperto, soun mouvamen èro viéu.

Souvènti fes, l'óperacioun se fasié à la vihado.

Travai de-coutunio e gracios ! E l'oubriero cantavo !

Vaqui lis amelo crevelado e destriado.

Aproufichamen

D'alor, lou counfissèire poudié recurbi lou fru emé de sucre, lou parfuma de vaniho e l'amelo vendrié "amelo ensucrado".

Pèr lis autre, subretout li qu'èroun crevelado mai noun destriado, li bescuchaire, li nougatié, li pastissié lis emplegavon trissado.

En generau, èro li cap d'oustau qu'anavon vesita la pratico e, de cop que i'a se rescountravon dins soun viage; tambèn devenien d'ami emé li pastissié e lis affaire qu'avien coumença dins la boutigo, èron acaba emé un café au cabaret, perfès meme à taulo davans uno poulardo acoumpagnado de vin de requisto, Bourgougno vo Castèu-nòu-de-Papo.

Li rescountré di negouciant e pratico se fasién toujours dins l'amista, i'avié bèn quauqui rèire-pensado mai èron tant galoi de se retrouba !

Pièi falié-ti pas subretout apara ensen la renoumado universalò dóu marcat d'Ais ?