

UNE PRODUCTION FRENCH à LA CARTE

# FRENCH

Listen more to speak better

# TO GO

EPISODE 52: FRENCH BARBECUE SEASON IS OPEN

ובכן... אחרי הפרק של השבוע שעבר על ימי חג, גשרים וסופי שבוע ארוכים, נושא היום היה ברור! זה אומר שלא יכולתי לעשות אחרת מאשר לבחור את הנושא הזה. למען האמת, הייתי חייבת לדבר על זה. כי אמנם זה בינלאומי (או כמעט), אבל יש כמובן כמה מאפיינים צרפתיים למסורת הזו... אנחנו לא סתם צרפתים.

אה... יש מתח באוויר, הא? אני נותנת לכם לחכות... ובכן, דעו שכאן טמון כל ההבדל בין המאזינים הרציניים והקשובים שלי (CONSCIENCIEUX) זה אומר להיות חרוץ,

Bon... Après l'épisode de la semaine dernière sur les jours fériés, les ponts et les longs week-ends, le sujet du jour s'imposait ! Ça veut dire que je ne pouvais faire autrement que de choisir ce sujet. Franchement, il fallait que je parle de ça. Parce que, si c'est international (ou presque), il y a bien entendu quelques particularités françaises à cette tradition... On n'est pas français pour rien.

Ah... Sacré suspense, hein ? Je vous fais attendre... Et bien, sachez que c'est là que se trouve toute la différence entre mes auditeurs consciencieux et

רציני ולהיות קשוב פירושו לשים לב). אז, מה בדיוק אמרתי... זה ההבדל בין המאזינים הרציניים והקשובים שלי לבין האחרים שפשוט לחצו "הפעל" מבלי להסתכל על כותרת הפרק...

חה חה! אני יכולה לדמיין אתכם עכשיו... פשוט הפסקתם לעשות את מה שעשיתם, לא משנה מה, ההליכה של יום ראשון, הבישולים, עבודות הבית... כדי לקרוא את הכותרת. (כשאנחנו משתמשים בפועל "VENIR" בזמן הווה ומוסיפים DE ופועל לאחר מכן, זה לדבר על פעולה שעשינו רק עכשיו, לפני כמה שניות). אז מה אמרתי?... עכשיו אתם יודעים על מה אדבר.

ולמי שעדיין לא הסתכל - יחד עם זאת, אם אתם נוהגים, כל הכבוד לכם (כלומר שמגיע לכם את מלוא הכבוד שלי) כי זה אסור ומעל הכל מאוד מסוכן... ולהסתכל על הכותרת כדי לדעת מה הפרק הזה זה ממש לא רעיון טוב.

בסדר, חיכיתם מספיק. היום אדבר אתכם על... (תופים)... ברביקיו.

כן. מנגל. כי אם האזנתם לפרק 51, אתם יודעים שהצרפתים מנצלים את ימי חג האביב והקיץ למנגל עם חברים ובני משפחה. הם גם לא מנצלים רק את החגים. כי, תבינו היטב, הצרפתים מתים על ברביקיו.

אבל בואו נתחיל מההתחלה. אני מתארת לעצמי שכולכם יודעים מה זה על האש, במיוחד שהמילה היא לא בצרפתית. אבל אף פעם לא יודעים. למי שלא יודע על מה אני מדברת, הנה מה זה. למעשה, זה הרעיון של לבשל משהו על אש. ככלל, אנחנו מבשלים בשר, הרבה בשר, גם אם אנחנו מבשלים דגים לפעמים.

attentifs (conscientieux, ça veut dire qui s'applique, qui est sérieux, et attentif, ça veut dire qui fait attention). Donc, je disais... là est toute la différence entre mes auditeurs consciencieux et attentifs et les autres qui ont tout simplement appuyé sur "play" sans regarder le titre de l'épisode...

Ah ah ! Je vous imagine bien, là... Vous venez d'arrêter de faire ce que vous faisiez, peu importe quoi, votre marche du dimanche, la cuisine, le ménage... pour regarder le titre. (quand on utilise le verbe "venir" au présent et qu'on ajoute de et un verbe ensuite, c'est pour parler d'une action qu'on a fait à l'instant, il y a quelques secondes).

Donc, je disais... Vous savez maintenant de quoi je vais parler. Et pour ceux qui n'ont toujours pas regardé - cela dit, si vous êtes en train de conduire, c'est tout à votre honneur (ça veut dire que vous méritez toute ma considération) parce que c'est interdit et surtout très dangereux... et regarder le titre pour connaître le sujet de cet épisode n'est vraiment pas une bonne idée.

Bon, je vous ai assez fait attendre. Aujourd'hui je vais vous parler de... (roulements de tambour)... barbecue.

Ben oui. De barbecue. Parce que si vous avez écouté l'épisode 51, vous savez que les Français profitent des jours fériés du printemps et de l'été pour faire des barbecues entre copains et en famille. Ils ne profitent pas seulement des jours fériés d'ailleurs. Parce que, voyez-vous, les Français ADORENT faire un barbecue.

Mais commençons par le commencement. J'imagine que vous savez tous ce qu'est un barbecue, surtout que le mot n'est pas français. Mais on ne sait jamais. Pour ceux qui ne savent pas de quoi je parle, voici ce que c'est. En fait, c'est l'idée de faire

הפסקה קצרה: אני מתנצלת מראש בפני כל המאזינים הצמחוניים, אני הולכת לדבר היום על בשר!

אני ממשיכה. אנחנו מבשלים בשר, לפעמים דגים. ורוב הזמן זה לא על אש עצים, כלומר הצרפתים לא נפגשים עם חברים באמצע הטבע כדי לעשות מדורה, לפרוש גריל ולצלול את הנקניקיות שלהם. לא, אנחנו מתורבתים... או עצלנים. לבחירתכם!

אז יש לנו במרפסת שלנו, או בגינה שלנו, מנגל, כלומר מכשיר שבו אנחנו שמים פחמים, שאנחנו מדליקים, וכשיש גחלים טובות, כלומר כשחתיכות הפחם נשרפו היטב, אנחנו שמים גריל וצולים עליו... מה שאנחנו רוצים. או כמעט.

כפי שאמרתי, בצרפת אנחנו אוהבים לעשות על האש. נקרא גם GRILLADES. ואני אגיד שזה כמעט ספורט לאומי. מסתבר שהצרפתים מאוד אוהבים את השמש, ימים יפים (לא חם מדי, אבל שמשי). ומכיוון שחלק ניכר מהשנה אפרורי, ברגע שהשמש יוצאת ולא קר, אז ברגע שמזג האוויר הופך להיות נעים, זו עונת הברביקיו. בסופי שבוע, בערב בקיץ, בחופשות ואפילו בקמפינג.

עשיתי מחקר קטן לפרק הזה (אני משקיעה, שימו לב, זה לא סתם, בכל זאת פרק אחרון של העונה הראשונה!)... אז, קראתי של-63% מהצרפתים מעל הגיל מתוך 25 יש ברביקיו בבית, ולרובם המכריע יש ברביקיו לפחם, למרות שאנו רואים יותר ויותר מנגלים

cuire quelque chose sur du feu. En règle générale, on fait cuire de la viande, beaucoup de viande, même s'il arrive qu'on fasse cuire du poisson. Petite parenthèse : je m'excuse à l'avance auprès de tous mes auditeurs végétariens, je vais parler de viande aujourd'hui !

Donc, je reprends. On fait cuire de la viande, parfois du poisson. Et la plupart du temps, ce n'est pas sur un feu de bois, je veux dire par là que les Français ne se réunissent pas entre copains en pleine nature pour faire un feu, poser une grille et faire cuire leurs saucisses. Non, nous sommes civilisés... ou paresseux. À vous de choisir !

Donc, on a sur notre terrasse, ou dans notre jardin, un barbecue, c'est-à-dire un appareil dans lequel on met du charbon de bois, que l'on allume, et quand il y a de bonnes braises, ça veut dire quand les morceaux de charbon de bois ont bien brûlé, on met une grille et on fait cuire dessus... tout ce qu'on veut. Ou presque.

Comme je l'ai dit, en France, on adore faire un barbecue. On appelle ça aussi des grillades. Et je vais dire que c'est presque un sport national. Il se trouve que les Français aiment beaucoup le soleil, les belles journées (pas trop chaudes, mais bien ensoleillées). Et comme il fait gris une bonne partie de l'année, dès que le soleil apparaît et qu'il ne fait pas froid, donc dès l'apparition du beau temps, c'est la saison des barbecues. Le week-end, le soir pendant l'été, en vacances, et même au camping.

J'ai fait quelques petites recherches pour cet épisode (je m'investis, attention, on ne rigole pas, c'est quand même le dernier épisode de la première saison !)... Donc, j'ai lu que 63% des Français de plus de 25 ans ont un

חשמליים. ובקיץ, 58% מהאנשים עושים על האש לפחות פעם בשבוע... לא רע, נכון?

barbecue chez eux, et en grande majorité un barbecue au charbon de bois, bien qu'on voit de plus en plus de barbecues électriques. Et en été, 58% des gens font un barbecue au moins une fois par semaine... pas mal, non ?

אוקיי, כל זה מעניין, אבל בואו ניגש לעניינים. מה אנחנו אוכלים? ובכן, זה עשוי להפתיע אתכם, כי אני יודעת שזה לא כך בכל המדינות: כשהם עושים על האש, הצרפתים בעיקר צולים... נקניקיות ושיפודים! כן, נקניקיות ושיפודים. אבל שימו לב, לא סתם. לא הנקניקיות עוף "הפשטות" שילדים אוכלים בדרך כלל. לא, לא... בכל זאת מדברים על המטבח הצרפתי. אז אם תלכו לאטליז צרפתי לקנות נקניקיות למנגל, תכלו לבחור בין: נקניקיות בקר, נקניקיות מרגז (חרפיות או לא), נקניקיות VOLAILLE (כך עוף) ונקניקיות הודו, נקניקיות עם עשבי תיבול, CHIPOLATAS רגילות או עם עשבי תיבול... אה כן, chipolatas. אולי אתם לא יודעים מה זה. ובכן, ההבדל הגדול עם נקניקיות אחרות הוא שהבשר הוא בשר חזיר, והמעטפת (מעין הכיס שממלאים בבשר, לתוכו מכניסים את הבשר) מגיע מבשר כבש. אני מקווה שחזרתם על סוגי הבשר לפני שהאזנתם לפרק הזה... אה, אה, אה! אחרת, כל מה שנותר לכם לעשות הוא להסתכל על התרגום. אל תסמכו עליו שאחקה את החיות שעליהן אני מדברת!

Bon, c'est intéressant tout ça, mais passons aux choses sérieuses. Qu'est-ce qu'on mange ? Eh bien, cela va peut-être vous étonner, parce que je sais que ce n'est pas le cas dans tous les pays : quand ils font un barbecue, les Français font cuire en grande majorité... des saucisses et des brochettes ! Oui, des saucisses et des brochettes. Mais attention, pas n'importe quoi. Pas de "vulgaires" saucisses de poulet que les enfants mangent en général. Non, non... On parle quand même de cuisine française. Donc, si vous allez dans une boucherie française pour acheter des saucisses pour le barbecue, vous aurez le choix entre : des saucisses de boeuf, des merguez (fortes ou pas), des saucisses de volaille (donc de poulet) et des saucisses de dinde, des saucisses aux herbes, des chipolatas natures ou aux herbes... Ah oui, les chipolatas. Vous ne savez peut-être pas ce que c'est. Alors, la grande différence avec les autres saucisses, c'est que la viande est du porc, et le boyau (en quelque sorte la poche que l'on farcit avec la viande, où on met la viande) vient de mouton. J'espère que vous avez révisé les types de viande avant d'écouter cet épisode... Ah, ah, ah ! Sinon, il ne vous reste plus qu'à regarder la traduction. Ne comptez pas sur moi pour imiter le cri des animaux dont je parle !

טוב, תדעו שבכל מקרה, אני לא בטוחה שאנשים באמת יודעים מה יש בפנים, חוץ כמובן מאנשים שלא אוכלים חזיר.

Bon, sachez que de toute façon, je ne suis pas sûre que les gens savent vraiment ce qu'il y a à l'intérieur, sauf évidemment les personnes qui ne mangent pas de porc.

אז, כמו שאמרתי, לרוב זה נקניקיות, נקניקיות

Donc, comme je l'ai dit, en majorité,

מרגז וצ'יפולטות... ושיפודים! אה, השיפודים. גם זו, אני מאמינה, היא "מנה מיוחדת" צרפתית. עם זה, אני לא מתכוונת שזה מאכל צרפתי, כמובן שלא... אבל אני חושבת שבמדינות אחרות זה לא משהו שעושים הרבה על האש. בצרפת, כן.

אז למי שלא יודע מה זה שיפוד: זה שיפוד, לרוב עשוי עץ, שעליו משחילים חתיכות בשר - כמו חרוזים על חוט להכנת שרשרת, איכשהו. אבל שימו לב, אנחנו לא שמים רק בשר. אוי לא! מוסיפים צבע! זה אומר שאנחנו שמים חתיכות פלפלים, אדומים, ירוקים, צהובים, עגבניות שרי (אתם יודעים, עגבניות המיני האלה), בצל, לפעמים פטריות. הנה, זה עושה כמה שיפודים יפים.

חוץ מזה אנחנו כמובן צולים בשר בקר, סטייק למשל, או עוף, כנפיים למשל, או לפעמים טלה, צלעות טלה, אבל זה נדיר יותר. לפעמים אנחנו חושבים שזה לא הרבה עבודה, אבל זה לא נכון. צריך להכין את השיפודים, צריך להשרות את העוף - לעשות מרינדה פירושה לשים אותו בקערת סלט גדולה עם תבלינים ורטבים שונים, מרינדה, כדי שיהיה לו יותר טעם.

אחר כך, צריך לדאוג גם לתוספות, כלומר מה תאכלו עם הבשר. בדרך כלל, בצרפת מגישים סלט. או סלט חסה טובה עם ויניגרט... או סלט COMPOSEE, אז עם הרבה ירקות טריים (CRUDITES הם ירקות שנאכלים חיים, למשל גזר, מלפפון, עגבניות וכו'). לפעמים אנחנו מכינים טאבולה. בצרפת - זה לא המתכון המקורי, אני יודעת... אז בצרפת מכינים טבולה עם קוסקוס, עגבניות, הרבה לימון ונענע. אם יום אחד יזמינו אתכם לעל האש עם צרפתים, אני מקווה שהם יכינו את הטאבולה בעצמם, כי זה שאתם קונים בסופר בדרך כלל די גרוע! ובכן

c'est saucisses, merguez et chipolatas... et les brochettes ! Ah, les brochettes. Ça aussi, je crois que c'est une "spécialité" bien française. Je ne veux pas dire par là que c'est un plat français, bien sûr que non... mais je pense que dans d'autres pays, ce n'est pas quelque chose qu'on fait souvent cuire sur un barbecue. En France, oui.

Donc, pour ceux qui ne savent pas ce qu'est une brochette : c'est une broche, une pique, en général en bois, sur laquelle on enfle des morceaux de viande - comme des perles sur un fil pour faire un collier, en quelque sorte. Mais attention, on ne met pas juste de la viande. Ah non ! On met de la couleur ! ça veut dire qu'on met des morceaux de poivrons, rouges, verts, jaunes, des tomates-cerise (vous savez, ces mini tomates), des oignons, parfois des champignons. Et voilà, ça fait de belles brochettes.

A part ça, bien sûr, on fait cuire du bœuf, une entrecôte par exemple, ou bien du poulet, des ailes de poulet par exemple, ou parfois de l'agneau, des côtes d'agneau, mais c'est plus rare. On pense parfois que ce n'est pas beaucoup de boulot, mais ce n'est pas vrai. Il faut préparer les brochettes, il faut faire mariner le poulet - faire mariner ça veut dire le mettre dans un grand saladier avec différentes épices et sauces, une marinade, pour qu'il ait plus de saveur, plus de goût.

Et puis, il faut aussi s'occuper des accompagnements, c'est-à-dire ce qu'on va manger avec la viande. En général, en France, on sert de la salade. Soit une bonne vieille salade verte à la vinaigrette... ou bien une salade composée, donc avec plein de crudités (les crudités, ce sont des légumes mangés crus, par exemple des carottes, des concombres, des tomates etc). On fait parfois un taboulé. En France - ce n'est pas la recette

זו דעתי. originale, je sais... donc en France, on fait du taboulé avec du couscous, des tomates, beaucoup de citron et de la menthe. Si un jour vous êtes invités à un barbecue chez des Français, j'espère qu'ils feront eux-mêmes le taboulé, parce que celui qu'on achète au supermarché est en général assez mauvais ! Enfin, c'est mon avis.

בתוספת, אנחנו מגישים לפעמים גם רטטוי, מדובר במנה של ירקות מבושלים: חצילים, בצל, עגבניות וקישואים, עם עשבי תיבול של פרובנס. או טארט מלוח, שיפודי ירקות, צ'יפס, תפוחי אדמה... ולפעמים אפילו תפוצ'יפס. הילדים חייבים ליהנות!

En accompagnement, on propose aussi parfois de la ratatouille, c'est un plat de légumes cuits : de l'aubergine, des oignons, des tomates et des courgettes, avec des herbes de Provence. Ou alors une tarte salée, des brochettes de légumes, des frites, des pommes de terre... et parfois même des chips. Il faut bien que les enfants se régalent !

זה הכל טוב, אבל לא דיברתי על הדברים החיוניים: האפרטיף והיין. כן, כי אי אפשר לעשות ברביקיו בלי להציע אפריטיף לפני כן. אם זה בקיץ, זו בהחלט תהיה בירה או פסטיס קטן. ולשאר הארוחה, זה בהחלט יהיה רוזה, יין רוזה. כן, אתם בטח מדמיינים שהצרפתים שותים רק יין אדום. ובכן, אתם טועים! צרפת היא צרכנית גדולה של רוזה. וכן! ובקיץ, זה המשקה האהוב על הצרפתים.

C'est bien bon tout ça mais je n'ai pas parlé de l'essentiel : l'apéritif et le vin. Oui, parce qu'il est impossible de faire un barbecue sans proposer un apéritif avant. Si c'est l'été, ce sera certainement une bière ou un petit pastis. Et pour le reste du repas, ce sera certainement du rosé, du vin rosé. Oui, vous imaginez probablement que les Français boivent seulement du vin rouge. Et bien, vous vous trompez ! La France est le premier consommateur de rosé. Et oui ! Et l'été, c'est LA boisson préférée des Français.

בלתי אפשרי לסיים את הפרק הזה בלי לדבר על הברביקיו וחלוקת המשימות... אני מתכוונת איך גברים ונשים חולקים כל מה שיש לעשות כשמזמינים משפחה או חברים לברביקיו. בשיעורי הצרפתית אני מרבה להשתמש בטקסט, שהוא לא שלי, אגב - במקור, זה טקסט כדי לחזור על פעלים בזמן הווה, טקסט מלא בהומור. הומור אפל, כי לעתים קרובות זו המציאות העצובה.

Impossible de finir cet épisode sans parler du barbecue et de la répartition des tâches... Je veux dire comment les hommes et les femmes se partagent tout ce qu'il faut faire quand on a invité la famille ou des amis à un barbecue. Dans mes cours de français, j'utilise très souvent un texte, qui n'est pas de moi d'ailleurs - à l'origine, c'est un texte pour revoir les verbes au présent, un texte plein d'humour. De l'humour noir, parce que c'est souvent la triste réalité. Et ce texte raconte une journée type, c'est-à-dire une journée normale, habituelle, quand un couple décide de

והטקסט הזה מספר על יום טיפוס, כלומר יום רגיל, שבו זוג מחליט לעשות על האש.

בעצם, האיש דואג למנגל. הוא קונה את הפחמים, הוא מקים את המנגל, מוסיף את הפחמים, מדליק. ואז הוא הולך לשתות בירה ומתיישב בגינה או במרפסת, לא רחוק מהמנגל. יום לפני, זה אומר יום קודם, זו כמובן האישה שהלכה לקנות את הבשר, הירקות, המשקאות, התוספות, הקינוח. היא זו שהניחה את העוף במרינדה. וביום המנגל האישה היא זו שדואגת להכין את השיפודים, הסלט, הירקות. וכמובן, היא זו שמביאה לגבר את כל מה שהוא צריך כדי לצלות את הבשר. היא גם זו שתערוך את השולחן ותפנה אותו לאחר הארוחה. (DEBARRASSER LA TABLE משמעו פינוי הצלחות והכלים כשכולם סיימו לאכול). היא זו שתכין את הקינוח ותביא אותו לשולחן, ואז תגיש אותו לאורחים. היא גם זו שתציע קפה, תכין אותו ותגיש אותו. האיש אחראי על הבשר והמשקאות. וזה כבר הרבה ;-)

בתרגיל שאני מציעה, הטקסט שיש להשלים, האיש אפילו שורף את הבשר כי הוא עסוק במשהו אחר... במה? ובכן, לשתות בירה, או רוזה, עם האורחים. זה מוגזם, כמובן. אבל לגבי השאר, בכנות, זה לא רחוק מהמציאות, נכון?

למעשה, מה שאני הכי אוהבת בטקסט הזה הוא הסוף. למה? ובכן כי בסוף, האיש שואל את אשתו אם היא העריכה לא לבשל באותו יום. ומכאן שהיא עושה פרצוף (היא זועפת, היא עושה הבעת פנים שמשמעותה שהיא לא מרוצה, שאינה מאושרת), הוא מבין בכך שנשים לעולם אינן מרוצות.

faire un barbecue.

En gros, l'homme s'occupe du barbecue. Il achète le charbon de bois, il met en place le barbecue, ajoute le charbon de bois, allume. Et puis il va chercher une bière et s'installe dans le jardin ou sur la terrasse, pas très loin du barbecue. La veille, ça veut dire le jour avant, c'est bien entendu la femme qui est allée acheter la viande, les légumes, les boissons, les accompagnements, le dessert. C'est elle qui a fait mariner le poulet. Et le jour du barbecue, c'est la femme qui s'occupe de préparer les brochettes, la salade, les légumes. Et bien sûr, c'est elle qui apporte à l'homme tout ce dont il a besoin pour faire cuire la viande. C'est aussi elle qui mettra la table et qui la débarrassera après le repas. (débarrasser la table, ça veut dire enlever les assiettes et les plats quand tout le monde a fini de manger). C'est elle qui préparera le dessert et l'apportera à table, pour ensuite le servir aux invités. C'est encore elle qui proposera des cafés, les préparera et les servira. L'homme, lui, est responsable de la viande et des boissons. Et c'est déjà beaucoup ;-)

Dans l'exercice que je propose, le texte à compléter, l'homme fait même brûler la viande parce qu'il est occupé à autre chose... à quoi? Et bien, à boire une bière, ou du rosé, avec les invités. C'est exagéré, bien entendu. Mais pour le reste, franchement, ce n'est pas loin de la réalité, non?

En fait, ce que je préfère le plus dans ce texte, c'est la fin. Pourquoi? Et bien parce qu'à la fin, l'homme demande à sa femme si elle a apprécié de ne pas faire la cuisine ce jour-là. Et comme elle fait la tête (elle boude, elle fait une moue, une expression du visage qui veut dire qu'elle est mécontente, qu'elle n'est pas contente), il comprend par là que les femmes ne sont jamais satisfaites.

אז מה דעתכם? ובבית, איך זה? אתם אוהבים לעשות על האש? מי אחראי על המנגל? מה אתם אוכלים? ספרו לי על זה בתגובות, זה מעניין אותי!

Alors, qu'est-ce que vous en pensez ? Et chez vous, comment ça se passe ? Vous aimez faire un barbecue ? Qui s'en occupe ? Qu'est-ce que vous mangez ? Racontez-moi tout ça dans les commentaires, ça m'intéresse !

Crédits :

*Les podcasts French to Go sont une production French Carte - Delphine Woda / frenchcarte@gmail.com*

*Son : <http://www.freesound.org/people/klankbeeld/>*



*Creative Commons Attribution – NonCommercial – NoDerivatives 4.0 International License*