

l'encoche

Revue d'information
de la commune de Montana

www.montana.ch

Décembre 2015 - N°19



Le patois de chez nous



Le patois de chez nous

A Tsarboûye, on faisait les foins le deux août.



Anne-Marie Tschopp-Roby

A Tsarboûye, on faisait les foins le deux août. Les chemins étaient si rares tant le sol cultivable était précieux. Les récoltes se rentraient en temps fixe, en commun selon les annonces faites à la criée publique. Les anciens évoquent encore cette date du 2 août à laquelle les prés étaient fauchés pour éviter qu'on foule l'herbe du voisin.

Il fallait toujours attendre l'autorisation de faucher pour pouvoir le faire. La population entière participait aux fenaisons, qui, dans l'été valaisan à l'heure où la scolarité ne durait que six mois, prenait l'allure d'une fête champêtre ponctuée des « huchées » et des rires.

La voix de la pierre à aiguïser sur la faux répondait au chant du merle. Un bon mot revenait chaque année au long des « andains » à peine visibles tant l'herbe était menue :

« Ne passe pas ici, je suis déjà passé » clamaient les hommes, ou bien alors : « Ne fauche pas ici, j'ai déjà fauché ».



Bœuf attelé à Montana en 1943 Ernest Schüle, Médiathèque valais

Le foin aussitôt sec était serré dans des draps de chanvre et transporté à dos d'homme ou en « chargôcha » jusqu'au village. La vache d'emploi et le bœuf étaient attelés autant que le mulet et le cheval.

Quel foin que celui-là dans un parfum d'anémone et de gentiane, avec les chardons qui vous mordaient les mollets.

Janvier 2014 Anne-Marie Tschopp-Roby



A Tsarboûye, lè fén chè fajàn lo dô dou mi d'out.

Lè tsemén iràn che râr, tan le tèrra irè prèsseyoûja. Lè prîje chè reintrâvôn ein tén féx ein cômôn d'aprè lè j'anônso fètè a la creyâ. Lè dèvantir rapilôn ôncò òra ste dàta dô dou mi d'out can lè prâ iràn chèyâ por prèvenén dè matchiè l'êrba dou vején.

Fali tozò atèindrè lo zor dè la dèbandjià por poit chèyè. Le popôlassiôn eintchière partèussepeâvôn ou tén di fén, quieu, dein lo tsâtén valèjàn a l'ouira ànvoueu l'èhoûla dôravè quiè chi mi, preinjit dè j'èr d'òna féha tsampéhra (campagnârda) ànvoueu n'avouèchàn ôtchiè è réirè.

Le vouè dè la molire chôou la fés rèfonjit ou tsan dè la mèrta. Ôn bôn mos rèvègnièvè tsèquy'an lo lôn di j'andén qu'ôn vèit a péina tan l'êrba irè prénma :



*Elise Mittaz (1910) devant l'Etang-Long avec
La Tchèque 1925, Charles Dubost*

« Pâcha pâ hlià, ché dèjià pachâ ! » créàn lè j'òmo, ou bèn adón :
« Chèye pâ énquye, yé dèjià chèyâ ! »

Le fén setô chèc irè charrâ yén y lénsouè dè la prîja è transportâ pè lè j'òmo ou bèn avoué la chargòcha tånqu'ou velâzo. Le môlatchièrè (l'eimplièyeúche, la tsèvaleúna) ou le bôtchio iràn artèlà ôtàn quiè lo môlèt ou lo tsèvà.

Quién fén hléc-lé, dein ôn bôn fliâ dè « pé dè loué », dè tsoudèrôn (tsoussôn dou Bôn Djiô), avoué lè tsardôn quieu vo mouèrjôn lè porpôp dè la tsàmba.

Janviè 2014 Anne-Márye Tschopp-Roby



Le patois de chez nous

Lo fouà

Le fouà ya treúch caletà : âlônè, èssòoudè è pòr-refeúyè.

Dein lo to viò tén, lè tchièbri iràn dè to bôn foyatir ; fajàn lo fouà avoué lo brequièt dè fêr è la pírra a fouà (silex). Por eimprèndrè lo fouà, còntâvôn aï la miòla chécâye di mássècròhè a fouà (mòtse). Lè tchièbri fajàn lè foyès a chòha di groù j'âbro avoué dè grouchè pírre. Lè jalòmètè a soprè iràn mi comòdo, chofetchièvè dè ràpâ òna mòtsèta avoué òna pírra por aï la fliànma. Le fouà di tchièbri reimpliachièvè la tsa-louùr dou cholè, can le tén irè h'einnòblio è fris.



† Tsârle Môreú Roby

Pèr lo tòpo, le fouà bàlyè la cliartâ avoué lè lan-tèrnè è lè mèrlès a pètròl. A mijôn, ya arri lo fouà ou forné potajiè, chèn ôbliâ lo groù forné dou pilio. Dein la groucha bouërna, mètàn bòrlâ dè zènívro vèr po fômâ lè bouchèrec.

Ôn tsarcouât chofitsè por alômâ la péipa dè pârre-groù. Por òna bòn rahlièta fât bòn brâja è fromâzo grâ. Le chôpa dè pèlà, còntén la couîrè a petéc fouà. Can ya lo fouà y j'éhro, lè pômpiè chòounôn lo fôcréc. "Pâ dè fôn chèn fouà". Pèr dèchôp lè crèhè di môngtagnè, lè môngtagnàr peindàn la nit dè la Chèn-Jiàn alômâvôn dè groù fouà dè zoué.

A To lè Chèn, le fouà di pahoùr còntè arri èssòoudâ lè j'âmè di pahoùr quiè chôn mor è òncò ein péina. Yè Tsalèinde, yan chofliâ lo fouà di làmpie a pètròl por alômâ lè tsandilè ou chapén dè Tsalèinde.

Mòntàna, lo 12.10.2012 † Tsârle Môreú Roby



Feu patriotique au village de Montana

Le feu

Le feu a trois qualités : il éclaire, réchauffe et purifie.

Dans le tout vieux temps, les chevriers étaient des tous bons pour attiser le feu ; ils faisaient le feu avec le briquet en fer et la pierre à feu « silex ». Pour faire prendre le feu, ils devaient avoir de la moelle séchée des champignons à feu « amadou ». Les chevriers faisaient les foyers à l'abri des grands arbres avec des grandes pierres. Les allumettes au soufre étaient plus commodes, il suffisait de les frotter avec une pierre pour avoir la flamme. Le feu des chevriers remplaçait la chaleur du soleil les jours où le temps était nuageux et froid.

Dans la nuit, le feu donne de la clarté avec les lanternes et les lampions à pétrole. A la maison, il y a aussi le feu au fourneau potager, sans oublier le feu du grand fourneau pour chauffer la chambre. Dans la grande cheminée, on mettait brûler du genièvre vert pour fumer les viandes de boucherie.

Un tison ardent suffit pour mettre le feu à la pipe de grand-papa. Pour une bonne raclette, il faut une bonne braise et du fromage gras. La soupe d'orge, il faut la cuire à petit feu. Quand il y a le feu à la maison, les pompiers sonnent le tocsin. « Pas de fumée sans feu ! ». Sur les crêtes des montagnes, les montagnards durant la nuit de la Saint-Jean allumaient des grands feux de joie.

A la Toussaint, le feu des pâtres réchauffe aussi les âmes des pâtres décédés encore dans la peine. C'est Noël, ils ont soufflé le feu des lampes et des lampions à pétrole pour allumer les chandelles au sapin de Noël.

Montana, le 12 octobre 2012 « feu » Charles Maurice Robyr