

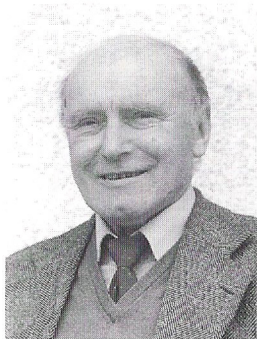


A

Mountan'na



Albert Bagnoud
Ancien juge de commune



Jean Robyr
Ancien officier de l'état civil

Dèpoui l'ann mele nou cèn a l'ann do melle

Hlou que chon néchoup dèpoui l'ann melle nou cèn tanquè en l'an melle nou cèn è trènta ou quaranta, yan ioup plio pendan lour via dè tsanzèmèn què hlou que yan vèhoup voéro d'an dèwann.

En hlé tén, lè jhabetèn dè nouhre vellazo veivan presque què dè chèn que prodouijan mimo. Le gran partia di fameliè ayan oun moulèt, dè vatzè, dè tchièbrè, dè faïès quâquè zelenè, oun caïoun è oun ou do tsat. Fallit aï brâ-mèn dè tsan dè chila po fèrè dè pan, dè fromèn po fèrè dè farena bliantzè que cherveivè à prèpara dè choupa-farena dè quenefliè è dè vèlètta po lè poupoun.

Vouagniévon arri d'ourzo; Oun mountèn pachâvè o foloun po fèrè dè pellâ po la choupa. Le farena d'ourzo chèrveivè à eingrachiè lo caïoun è ouna vatze prèyoucha po la bouchèrec dou meïnazo.

Fallit aï arri oun mountèn d'avéïna po balliè dè corazo è dè forche ou moulèt.

Pè lè courte pliantâvon dè pomèttè pèrtéincheivè, dè tzou, dè porrèss, dè rébenè è d'atro mi fin courtelliazou.

L'HEVER. Dèpoui miè dèçambrè tanq'à miè fèvri lè famelliè ihâvon à Mountan'na, irè l'hevèr. Ehojann lè blia o raha avoué lè j'èhliavé, tzapliavon lo boè po la coujena è po lo forné, fajan lè bouchèrec po lo meïnâzo, gouèrnâvon lè vatzè, lo moulèt è lo prin bètail è prènjann oun pouc dè boun tén pré dou forné dè pirè.

LÉ ROMOUA: Po pa falli tra chè dèpliachiè à pia po lo travail di chijon prèsquè to lè meïnâzo romouavon do ou tre yazo pèr ann. Dèpuï la Tzandèlouja tanqu'à miè fèvri, irè le tén dè romoua à Coréin. Chèn chè fajit pè lo «Gran Tzemîn» (Le rota Cheïro Mountan'na irè pa ounco fête). Le gran tzemîn irè chovèn to liachia è falit fère eintènson po pa coupèlla. Le tèrmo qu'iran à Coréin irè chovèn le carima. Irè dèfèndoup pè la rèlezion dè mînjiè dè tzèr atramèn què dè pèchoun. Adon chè norreïvon dè pòlènta dè pomèttè avoué dè fromazo ou dè coquïn ou d'haréin. Po pa falli lè atzètta avoué d'arzèn, le mama ou oun gamèin dèjia capablo parteivè vè lè Pèlandrè à Cheïro avoué davoué ou tre dozannè dè coqueïn è fajann l'ès-sanzo tann dè coqueïn tann d'haréngs. Quan ayan coura lo féin et fornet lo travail di vegniè irè le miè-ave è ire le tén dè romoua à Mountan'na po veriè le courte e le tsan, Iran arri lè fèhè dè paquè.



A

Mountan'na

(suite)

Le tsanson dou romua

Che vo ole bin m'ahouctâ, Yo véjo vo racountâ chèn que fann à Mountan'na lo zor dou romoua:

Dèjà dèn la matenâ cominçon à ch'insoultâ
E poè van piè dèlietâ dèpoui que chonn eingrèngia

Lè vatsè è lè mozoun ian totè dè grou bordoun
Ma hlou croé petec vélès ian què dè croé targalès

Quan to le tropé iè lèc van ba ou bou dou moulèt
tserca choup lo catsonet po lo tsarziè hlo tsarrèt

E ch'en van lè do viosset tserca choup lo grou caïoun
l'oun prèn lo mètronèt è l'âtre det tchia tchia tchia

Arrova à Mountan'na, vecto van féré foua
E mèton choup po denâ dè hlé vio bacoun fougâ

E quan iè precht le rèpâ toes vegnon po ch'atabliâ
oumi hlou que chon chobrâ ou bou po pa lachiè barrâ

Hlou que m'ann bèn ahoucta chavon comen iè h'alâ
le romoua dè l'an pachâ dè Coréin à Mountan'na

Chadè vo comèn fajan po romoua lo tsat, lè zelenè è lo tsapé di deminzè?

- Lo tsat lo mètan ieen pèr oun chac dè tila d'ourtiè è lo portavon hlè réin.
- Po porta lè zelenè metan dè féin pèr oun zèrlo tan qu'à trenta centimètre dou bor, è poè mètan lè zelenè dèchoup lo féin couèrhliavonchèn avoué lo foudar dou gouèrna è portavon chèn hlè réin.
- Lo tsapé di deminzè mètan hla téha dèchoup hlé di zènouveu po que ouchè pa resqua d'ènin imbojeca èn meten ien per oun chac.

Albert Bagnoud et Jean Robyr



A

Montana

(traduction du texte patois des pages précédentes)

A

Montana, de l'an mille neuf cent à l'an deux mille

Les personnes qui sont nées entre les années mille neuf cent et mille neuf cent trente ou quarante ont vu, leur vie durant, plus de changements que ceux qui se sont produits pendant des centaines d'années auparavant.

A cette époque-là, les habitants de nos régions vivaient presque entièrement de ce qu'ils produisaient. La plupart des familles possédaient un mulet, des vaches, des chèvres, des moutons, quelques poules, un porc et un ou deux chats. Il fallait avoir beaucoup de champs de seigle pour faire du pain et des champs de froment pour avoir de la farine blanche qui servait à préparer des quenelles, de la soupe-farine et de la bouillie pour les bébés.

On semait aussi de l'orge et de l'avoine. Une partie de l'orge était passée au foulon afin d'en faire de l'orge perlée pour la soupe. La farine d'orge servait à engraisser le porc et une tête de bétail destinée à la boucherie domestique. L'avoine donnait de la force et du courage au mulet. Dans les jardins, on plantait des pommes de terre printanières, des choux, des poireaux, des carottes, et d'autres légumes plus fins.

L'HIVER - De la mi-décembre à la mi-février, les ménages résidaient au village. On battait le blé au fléau dans les raccards. On coupait le bois en bûches pour les besoins de la cuisine et du chauffage. On faisait la boucherie domestique. On soignait le bétail dans les étables et... on prenait un peu de bon temps à côté du fourneau en pierre ollaire.

DÉMÉNAGEMENT À CORIN - Afin de ne pas devoir trop se déplacer à pied pour les différents travaux agricoles de saison, la plupart des ménages pratiquaient la transhumance. De la Chandeleur (le 2 février) à la mi-février avaient lieu les déménagements à Corin. Il s'agissait de vider le foin engrangé et de travailler les vignes. Le déplacement se faisait par le «grand chemin», car la route de Sierre à Montana n'existait pas encore. Ce chemin était souvent verglacé et il fallait faire attention de ne pas tomber. L'époque où l'on résidait à Corin coïncidait chaque année avec le temps de carême, pendant lequel il n'était pas permis de manger de la viande «autre que du poisson». On se nourrissait alors avec du fromage ou des harengs qui étaient très bon marché. Pour se les procurer, on faisait parfois du troc. La maman ou l'un des grands enfants se rendait à Sierre, au magasin *Pellanda*, pour faire l'échange: un œuf contre un hareng. Quand le travail des vignes était terminé et les granges vides, il était temps de regagner le village de Montana pour effectuer les labours de printemps dans les champs et la mise en culture des jardins. On était ainsi de retour pour les fêtes de Pâques.



A

La chanson du remuage

Montana

(traduction du texte patois des pages précédentes)

«Si vous voulez bien écouter, je vais vous raconter ce qui se passe à Montana le jour du remuage :

Déjà dès le matin l'on a tendance à se quereller,
et tout va encore plus mal depuis que l'on s'est fâché.

Les vaches et les génisses ont toutes de grandes sonnettes,
mais les petits veaux ont de petites clochettes.

Et les deux vieux s'en vont chercher le grand porc,
l'un de prendre le seyon, l'autre d'appeler *tchia-tchia-tchia*.

Quand tout le troupeau s'en est allé, l'on va à l'écurie du
mulet
chercher le petit chat pour le charger dans un petit sac.

En arrivant à Montana, l'on se dépêche de faire du feu,
pour préparer du dîner avec du lard fumé.

Et quand le repas est prêt, tous viennent à table excepté
ceux
qui sont restés à l'écurie pour finir de gouverner.

Ceux qui m'ont bien écouté savent maintenant comment
s'est déroulé
le remuage de l'an passé,
de Corin à Montana.»

Saviez-vous comment l'on transportait le chat, les poules et le
chapeau des dimanches ?

- le chat était enfoui dans un sac de toile et porté sur le dos
- les poules étaient installées dans une hotte remplie de foin
aux trois quarts et couvertes d'un tissu en toile, pour
qu'elles restent tranquilles
- pour ne pas froisser le chapeau des dimanches, on le por-
tait sur la tête, enfilé sur le chapeau des jours d'œuvre.

Avec le clin d'œil
d'Albert Bagnoud et de Jean Robyr
aux jeunes générations