

Histoires de Molitg

recueillies auprès d'Odette Banet
par Danielle Brusson

Édité par l'Office de Tourisme de Molitg-les-Bains
Imprimé par Autre Page - 66500 Prades
Décembre 2012

Histoires de Molitg

recueillies auprès d'Odette Banet
par Danielle Brusson



○dette Banet est née en 1933 à Mosset.

Elle a trois ans lorsque son père Jacques Radondy s'installe à Molitg avec sa famille.

Dès l'été 2012, Odette me parle de son projet de raconter la vie quotidienne et les traditions de son village au temps de sa jeunesse.

Je suis aussitôt intéressée, consciente de l'importance de son témoignage et de l'urgence qu'il y a à le transmettre aux plus jeunes.

Les textes enregistrés puis retranscrits en langage parlé permettent d'entendre sa voix, ses expressions locales pleines de saveur, ses mots de catalan.

Elle raconte, en toute simplicité. Écoutons-la.

Danielle Brusson

Le pain

Ma grand-mère s'appelait Thérèse Broch dite Zine.



Elle habitait rue d'Avall dans la rue des Marie.

Il y avait : Marie Rousse, Marie Portal, Marie Barrié, Marie Rouffiandis, Marie Berjuan, Marie Rius.

Ces femmes allaient chercher des fagots de cistes à Roquebarbe pour faire la cuisine.

Le samedi matin, ma grand-mère allumait le four à pain et toutes ces Marie venaient faire cuire leur pain dans un petit paillason.

Ma grand-mère faisait cuire tous ces pains, mais avant, pour vérifier la chaleur du four, elle faisait cuire une coca* qu'elle donnait à tous les enfants du quartier.

Que c'était bon ces souvenirs !

* **Coca** : fougasse, brioche



Femmes portant des fagots



*Chaque maison avait son four à pain, le plus souvent à côté de la cheminée.
(Vue de l'extérieur)*



Ancien lavoir du cap de la vila

La lessive

La grande lessive se faisait une fois par mois. De douze à dix-huit draps qu'elles allaient laver à Mollitg-les-Bains, à l'eau chaude. En bas, on allait !

On remontait tout ce linge sur le dos, puis c'était la **bugada**.*

Comme on avait une grande bassine ronde de un mètre et demi de diamètre et d'une hauteur de un mètre, en zinc, on mettait tous ces draps bien rangés dans cette bassine que l'on recouvrait d'un drap épais, en coton, tissé autrefois par nos aïeux.

On gardait la cendre du feu, une semaine.

On la passait au tamis sur ce drap.

A côté, il y avait un grand chaudron, plein d'eau, sur le feu allumé où l'eau bouillait.

Et toute la journée, on passait cette lessive.

On récupérait cette eau et on recommençait.

Ça se nettoyait avec la cendre.

Et le lendemain matin, on allait au lavoir, bien rincer ces draps.

Quelquefois, on les passait au bleu avec une boule.

Il n'y avait pas de séchoir comme maintenant.

On allait à Roquebarbe étendre les draps de lit, ou alors, s'il y avait une luzerne qui avait été fauchée de deux ou trois jours, tout près du village, on étendait les draps là-dessus.

Le linge n'était pas aussi blanc que maintenant mais qu'il sentait bon!

***bugada** : lessive.

La veillée

Autour d'un bon feu, on faisait une petite fête. C'était l'occasion d'égrener les haricots et le maïs.

Nos grands-parents se faisaient un vin chaud : peaux d'orange, citrons, cannelle, noix muscade.

Nous, les enfants, on était autour du feu. On nous donnait un sucre à chacun avec un morceau de gros papier du boucher.

Ma grand-mère faisait chauffer les pinces du feu et nous faisait un caramel à chacun.

Les grands le vin chaud, et les petits, nous sucions notre caramel.

C'était le bon temps !

Parfois, on faisait du pop-corn.

Sur la plaque du feu quand elle était bien chaude, ma grand-mère poussait la cendre avec un petit balai et on mettait quatre ou cinq grains de maïs.

Le tuer du cochon

Dans chaque maison, il y avait deux ou trois cochons.

C'était les provisions pour tout l'hiver.
Au mois de décembre, on tuait le cochon.
C'était une grande fête.

C'était François Sarda dit François petit,
qui le tuait.

On invitait toute la famille, les voisins et on
faisait un grand repas.

On gardait les jambons pour saler, les
ventrèches, les pieds de porc, les oreilles,
l'épine dorsale pour faire les **fricots***
d'avant.

On salait les jambons pour l'été, pour la saison où l'on
fauchait les prés, pour l'**esmorzar*** des faucheurs.

On allait laver les boyaux au **còrrec***, qu'il pleuve, qu'il
neige, il fallait y aller. C'était en hiver, souvent il faisait pas
beau.

Dans un grand chaudron d'eau, on faisait cuire les chairs,
la tête, la langue, les couennes. Ca faisait le **brou-bufat***
Et dans ce même jus on faisait cuire les boudins.

Si on serrait trop le boudin, il éclatait et le brou-bufat était
meilleur.

Chaque famille venait chercher ce brou-bufat pour faire
un riz.

Le premier jour, on faisait la graisse et les boudins.

Le deuxième jour, les saucisses, les saucissons et les pâtés
dans un bol avec la graisse dessus.

A Mosset, ils disaient qu'à Mollitg, on était pas propre
parce qu'on faisait le brou-bufat avec l'eau des boudins,
alors qu'eux, ils le faisaient avec la **carn de parol**.*



* **fricots** : ragoûts - * **esmorzar** : petit déjeuner campagnard

* **còrrec** : ravin, ruisseau - * **brou-bufat** : bouillon

* **carn de parol** : museau

La Saint Jean

Nos grands-mères, le matin de la Saint Jean, à quatre heures du matin avant le lever du soleil, allaient dans les chemins cueillir les herbes de la Saint Jean : feuilles de noyer, de l'orpin, du millepertuis dit herbe des quatre chemins, **herba dels quatre camins**.*

Elles s'en faisaient un bouquet qu'elles pendaient à la fenêtre ou à la porte de leur maison et qui portait bonheur toute l'année.

Ils n'y mettaient pas d'immortelles, ils y mettaient de la camomille, tu vois, à la place.

Cette année, pour la Saint Jean, j'avais envie d'aller à Llimbergue parce que je savais qu'à Llimbergue, je trouverais ce que je voulais. Alors j'ai dit : tu sais, tu marches pas trop bien. Tu vas en bas et tu te fous en l'air, les gens diront : qu'est-ce qu'elle est allée...

Alors, je l'ai pas fait cette année..

* **herba dels quatre camins** : herbe des quatre chemins

Le lundi de Pâques à Saint Jacques

Tout le village allait à la chapelle de Saint Jacques au-dessus de Catllar.

Marguerite Quès attelait son cheval et on mettait dans sa charrette tous nos sacs avec le casse-croûte. Tout le monde suivait derrière, à pied. Mais s'il y en avait un qui ne pouvait pas suivre, on le laissait monter sur le chariot, surtout les petits.

Au Col de la Senyora, c'est là où la route monte le plus. Là, il fallait pousser la charrette. Après, ça descendait.

A l'arrivée à Saint Jacques, on allait dans la chapelle. La messe était dite par le curé de Molitg ou de Catllar.

Après la messe tout le monde sortait son casse-croûte. On mangeait l'omelette de Pâques, le saucisson, le boudin, le fromage, les bunyettes. Que c'était bon !

Et vers quatre heures, retour au village en chantant :
"O grand Saint Jacques, priez pour nous..."

La dernière fois qu'on y est allé tout le village, un scorpion a piqué Michèle Fosset et on a dû la descendre à Prades.

La confiture de figues

A Molitg, tout le monde avait une vigne et des figuiers et le mois de septembre on allait cueillir les figues en grande quantité.

Les gens disaient : « Cette semaine, c'est toi qui fais la confiture. » et on allait cueillir les figues dans de grandes corbeilles à linge, une vingtaine de kilos de figues.

On les faisait cuire dans un grand chaudron.

Une fois cuites, on les mettait dans un grand sac et on récupérait le jus dans une bassine. C'est-à-dire qu'on laissait le jus toute la nuit s'écouler.

Dans ce jus, on faisait la confiture.

On y mettait tous les fruits de la saison : pommes, poires, coings, pêches de vigne, betteraves (tu sais, la betterave qu'on donnait aux cochons) et on faisait cuire ça pendant six à sept heures.

La confiture se conservait plusieurs années.

On ne mettait pas du tout de sucre et elle était très noire, très bonne.

On faisait la confiture avec la **coll de Senyora**.*

L'autre, ils la faisaient sécher puis quand elles étaient bien sèches, ils la mettaient dans la farine et puis dans une boîte en carton avec un peu de sucre fin.

Il fallait que ce soit bien sec et en hiver, on te donnait ça.



Les vendanges à Molitg

* **Coll de Senyora** : variété de figue

Les raisins secs et autres fruits

C'est comme pendant les vendanges, on gardait les raisins qu'on pendait dans les greniers jusqu'à Noël. D'un côté, il y avait les saucissons pendus et de l'autre côté, il y avait un bâton attaché avec deux trucs et les bandes de raisins qui séchaient.

A l'époque à Molitg, il n'y avait que trois cerisiers, des pêches de vigne, très peu de fruits, en dehors des pommes.

Vers le Madres, au Caillau, on ramassait des petites framboises pour la confiture. On ramassait des seaux pleins ou des groseilles, trois ou quatre kilos.

On ramassait aussi les gratte-culs, **espullebalitre**,* ça faisait un jus, ça donnait un verre de confiture pour guérir les **enaigats**.*



Le tri des pommes

* **espullebalitre** : baie de cynorhodon - * **enaigat** : triste, anémié

La fête au village

C'était le 8 mai et le 8 septembre. Toute la famille des villages voisins était invitée.

Le matin, on allait à la grand'messe qui durait jusqu'à onze heures, onze heures et demi. Puis, quand on sortait, on faisait le **ball d'ofici**.*

Après, les jeunes faisaient le **llevant de taula**,* c'est-à-dire que quatre jeunes filles et quatre garçons, munis d'une assiette chacun, passaient dans toutes les maisons avec les musiciens et chaque famille donnait un petit billet contre une fleur en papier.

Et les personnes demandaient une chanson, ce qu'ils voulaient. Souvent, c'était La Marseillaise et beaucoup Tino Rossi.

A midi, on allait manger.

On faisait un bon repas, agneau, poulet, comme dessert, l'île flottante ou le **pa d'ous***.

L'après-midi, on allait aux vêpres et les musiciens venaient à l'église faire un concert.

En principe, c'était toujours des **cobles*** qui faisaient la fête.

A l'église, c'était de la grande musique, pas des valse. On y comprenait pas grand-chose, nous.

Après, c'était le **ball dels buquets**.* Il y avait cinq ou six danses.

On te disait rien avant. Quand les musiciens voyaient qu'il y avait beaucoup de monde sur la piste, ils chantaient quelque chose à la fin, ça faisait le ball dels bouquets et l'homme était obligé de payer une fleur à la dame.

Et s'ils n'avaient pas fait assez d'argent dans la journée, le soir, ils faisaient un ou deux balls dels bouquets.

* **ball d'ofici** : premier bal à la sortie de la messe. - * **llevant de taula** : coutume qui consiste à passer chez les habitants, à la fin du repas. - * **pa d'ous** : flanc aux œufs. - * **cobla** : formation musicale avec instruments traditionnels. * **ball dels buquets** : bal des bouquets.

Et après la danse, il y avait la farandole. On chantait :

« **Balla, balla, sac de palla, balla, balla sac de brut...**

Ballarem la farandola... »*

Et alors, on faisait le tour du village, chacun avec sa
chacune et les mères n'avaient pas le droit de nous suivre.
Alors, on le faisait durer le plus longtemps possible et les
mamans attendaient sur la place que les filles rentrent..
Voilà la fête de Molitg.



Le bal sur la place de l'église.

* *Danse, danse, sac de paille. Danse, danse, sac de saletés. Nous danserons la farandole...*

La Fête Dieu

Nos grands-mères nous mettaient une petite corbeille, avec des dentelles et tout ça.

Alors, la veille, on allait à Roquebarbe cueillir des fleurs, des cistes, des genêts et quelques roses au château. Tu sais, les roses qui étaient fanées, on nous les donnait.

Et, on nous remplissait la corbeille.

Pendant la procession de temps en temps, on jetait une poignée de ces fleurs.



Procession le jour de la fête patronale, le 8 septembre.

La procession du 15 août

Le 15 août, on faisait une procession. Le curé passait devant. Derrière, quatre jeunes filles portaient la vierge Marie de l'église, derrière deux ou trois garçons portaient les bannières, les petits tenaient le pompon.

On commençait à passer par le carrer d'Avall et on s'arrêtait à une petite chapelle, un reposoir qu'avait fait Angèle Viguer. Il y en avait un devant chez Marie Dupont, un à côté de chez moi chez Jeanne Vernet, un chez Thérèse Brou. On faisait le tour du village.

Le reposoir, c'était une table recouverte d'une jolie nappe blanche. En principe, il y avait deux chandeliers et les gens mettaient ce qu'ils avaient, ou un grand saint ou le Christ. Moi, ma grand-mère avait une Sainte Thérèse que ma sœur et Dédée ont cassée une fois. Elles ont mis le coussin dessus et c'est moi qui ai casqué !

La procession s'arrêtait et bénissait la maison puis on allait à la messe.

Que reste-t-il de nos jours ?



Le crieur public

Il y avait le crieur public. Et dès qu'il y avait quelque chose que ce soit le rétameur, le marchand de Céret, le Caïfat ou le marchand de chaussures, on allait voir le crieur public.

Il passait dans les rues du village et il disait :

« Il vient d'arriver sur la place tel ou tel marchand ou le poissonnier. »

Le Caïfat, c'était un épicier qui montait avec son cheval. Le marchand de Céret vendait du tissu, des pantalons en velours pour les hommes, des blouses pour les femmes.

Quand Giscard a été maire, il a fait mettre le haut-parleur sur le clocher de l'église pour la publication.

Mais avant c'était le crieur public.

Le pellarot

Il venait une fois par mois. Il ne venait pas sur la place. Il passait dans les rues et il criait : **pell de llapí*** !

On tuait beaucoup de lapins.

Il passait pas une semaine sans qu'il y ait un lapin dans une famille.

Et alors, on gardait la peau.

On sortait la peau comme il faut.

En hiver, les braconniers et les chasseurs tuaient un renard, une fouine, puis ils les vendaient, ces peaux, à ce chiffonnier.

A l'époque, il y en avait, ici non mais à Mosset j'en connaissais un qui gardait les peaux de taupe.

* **pell de llapí** : peau de lapin

Le rétameur

Le rétameur venait une fois par an. Il s'installait sur la place et les gens du village allaient lui porter tout ce qu'ils avaient à réparer. Par exemple, une casserole qui avait un petit trou, un **tupí**,* une bouilloire.

Les gens qui avaient de quoi, parce que tout le monde ne pouvait pas, apportaient tous les couverts, fourchettes, cuillers et il les repassait dans l'étain.

Dans une grande bassine, il y avait de l'étain.

Il les repassait là.

On aurait dit quand tu allais le chercher que c'était neuf.

C'était magnifique quand tu allais le chercher.

Les gens cuisinaient beaucoup avec des choses en cuivre, des chaudrons, des casseroles.

Dès qu'il y avait un petit trou, on te le bouchait avec un peu de cet étain.

Il arrangeait tout ce qui était ustensiles de cuisine qui allaient au feu.

Tous ces chaudrons dans lesquels tu faisais cuire le manger du cochon. A force, si ça venait à se percer, voilà ce qu'il faisait.

Aussi, les cruches pour boire.

* **tupí** : faitout avec une seule poignée

Le chevrier.

Dans le village, il y avait quelques familles qui avaient deux ou trois chèvres.

Le chevrier était un vieux pépé qui s'appelait Isidore qui habitait au Casteil. Il avait une corne et tous les matins, il passait dans les rues du village et les gens mettaient les chèvres dehors.

Il rassemblait toutes ces chèvres sur la place et partait les garder, un jour à Roquebarbe, un jour à Lloustrella, un jour à Crou.

Le soir, il les ramenait sur la place et toutes ces chèvres rentraient chez elles. Elles avaient l'habitude.

Et cela permettait aux gens d'avoir du lait et du fromage toute l'année.



Troupeau dans la montagne près de Molitg

L'aigat*

L'aigat, c'était en 1940, au mois d'octobre mais je ne me rappelle pas la date.

Il a tellement plu que l'eau coulait de la montagne. Il y avait des rivières qui coulaient partout, des trombes d'eau. C'était effrayant !

Les gens du village allaient à Campôme pour voir la rivière qui grandissait.

D'autres, sont allés au pont d'Eus.

Il manquait cinq centimètres pour que l'eau passe sur le pont.

Et là, à Molitg, l'eau qui descendait de Roquebarbe au carrer d'Amunt, ça descendait comme la rivière de Campôme quand il a beaucoup plu.

Moi, j'étais derrière les carreaux, on m'a laissée derrière les carreaux, à regarder ça.

La porte de Thérèse Fosset, pour y entrer quand ça a été fini, il y avait un trou de un mètre vingt.

Tu ne pouvais pas entrer. Ça avait creusé.

Ça avait fait une rivière du carrer d'Amunt, ça avait traversé la place et tout creusé.

Ça emportait beaucoup de ponts et le pont de Prats de Mollo. C'est là qu'il y a eu le plus de dégâts.

La mer refoulait toute l'eau qui descendait.

Et à Perpignan, il y avait de tout ; des vaches, des veaux, des cochons...

L'eau emportait tout.

Le feu, à la rigueur, tu peux l'arrêter mais l'eau, il n'y a rien à faire.

Ça avait duré au moins une semaine.

Moi, j'écoutais les parents quand ils arrivaient.

Tout le monde en parlait et tu ne pouvais rien faire, rien faire.

Ça a emporté beaucoup de propriétés tout au long de la rivière.

* **aigat** : inondation

La montagne

Mon père avait une montagne qu'il avait achetée qui s'appelait « A Scales ». Là, le cortal était à deux kilomètres de la route.

Il gardait la traite du matin et la traite du soir. Puis, tous les soirs, il mettait ce lait sur le dos et il le descendait jusqu'à l'embranchement de La Coûme.

Sur la route du col de Jau, c'était plus facile parce que le laitier montait tous les jours, tous les jours.

Il montait de Prades et il récupérait le lait.

A la montagne, dans les cortals, ils restaient longtemps. Ils redescendaient très peu.

Certains montaient plus tôt, d'autres plus tard. Ça dépendait si tu pouvais y aller avec la charrette, avec un âne, ou si tu étais sur la route du col. Les enfants montaient vers Pâques. On manquait beaucoup l'école.

Il n'y avait pas d'électricité mais c'était la même vie qu'au village. On s'éclairait avec des bougies ou avec ce bout de pin qu'on appelait la **tesa**.*

Là-haut, dans la forêt, on ramassait des herbes.

L'herbe du foie. Tu sais qui en consommait beaucoup ? Celle qui habitait chez toi, Marie Portal, tout le temps, elle disait à mon père : **Jacques, baixa'm un poc d'herba de fetge***

Après, il y avait la gentiane, le serpolet, la centaurée, la réglisse. La réglisse, elle est au col de Jau. La racine, ils en faisaient des tisanes et puis, ils la vendaient.

Et puis, au mois de juin, on allait aux coscolls, l'angélique sauvage, mais là, on allait cueillir à Madres, à la Balmette. J'y étais allée souvent avec François Sarda.

* **tesa** : bûchette de pin - * **Jacques, baixa'm...** : Jacques descend-moi un peu d'herbe pour le foie.

On faisait notre fromage, notre beurre. Le lait était riche. Le matin, il y avait 2 doigts de crème dessus. On sortait cette crème.

Pendant la guerre, on mettait la crème dans une carafe avec le goulot assez épais, on la bouchait, on agitait.

Au bout de 10 minutes, tu avais la boule de beurre qui se formait. Tu jetais le petit lait. Enfin, tu le gardais pour les cochons, tout ça et puis, avec une cuiller tu faisais venir le beurre. Et c'était du bon beurre.



Et tout le monde avait son jardin.

On avait des pommes de terre, des tomates. On avait tout ce que tu peux demander. Ce qui venait dans le village, venait là-haut aussi. On le semait plus tard mais on avait de tout, du maïs, du blé.

Dans toutes ces montagnes, il y a des **còrrecs** qui sont tous baptisés. Il y a le **correc de la Grange, le còrrec del Niu de l'Astor, le còrrec de Serradera...** Il y avait des petites **rascloses*** où tu ramassais l'eau pour la faire aller dans les prés. Et là, tout le monde arrosait.

Les correchs tous coulent encore mais les propriétés, c'est tout perdu. Tu vois que dans le village, c'est tout perdu. Là- haut, encore plus.

Le soir, on partait au lit de bonne heure. On se levait matin. Le père et la mère avaient leur chambre, un lit. Les enfants, on dormait au **paller*** et des fois quand on était nombreux, si des voisins venaient ou n'importe, on se retrouvait à treize ou quatorze personnes dans le paller. Et quand tu as rentré le foin de la journée, ça pique ! Mais on s'en rendait pas compte, on était fatigués, on dormait. C'était le bon temps !

* **rasclose** : dérivation - * **paller** : grange

Le nevas

Dans cette même montagne, il y a eu une année, un nevas ça veut dire qu'il est tombé beaucoup de neige.

Le matin quand mon père s'est levé, qu'il a ouvert la porte, la neige avait recouvert jusqu'au haut de la porte. Il a donné à manger aux vaches et à boire et il a entendu le voisin cent mètres plus loin qui criait. Le toit lui était tombé dessus, il avait le bras attrapé. Avec l'autre voisin, Mr. V., ils sont allés lui porter secours.

Et ça pour lui porter secours, ça a duré toute la journée. Il y avait tellement de neige, on ne voyait pas, ni cailloux, rien du tout. Ils l'ont descendu jusqu'à la route et ils sont arrivés à minuit à Mosset pour le faire soigner.

C'est là que le lendemain ou surlendemain, mon père et d'autres jeunes du village sont allés voir dans d'autres granges, voir les bestiaux. Dans certains endroits, ils ont trouvé le toit qui était tombé sur le troupeau. La moitié était mort.

Sant Bartolome

C'est un cortal sur la route du col de Jau que mon père avait hérité.

Nous y passions tout l'été. On gardait les vaches, on ramassait du foin.

A l'époque, mon père était descendu à Molitg avec deux vaches et une charrette de foin.

Il a été mis en quarantaine à cause de la fièvre aphteuse. Ne pouvant revenir, il nous a laissé, mon frère et moi, tout seuls à la montagne avec deux vaches.

Tous les matins, on nous envoyait par le laitier de quoi manger.

Un jour, le garde-pêche est venu nous voir et nous a donné un filet de pêche de trois mètres environ.

Ce garde-pêche était le mari de l'institutrice de Campôme.

Il s'appelait Pacull.

Il nous a appris à attraper des truites à la rivière.

Tous les soirs, on allait mettre ce filet et on attrapait de temps en temps, une ou deux truites.

On nous a laissés tout l'été là-haut, pendant quarante jours et on était heureux.

On dormait là-haut, on passait la journée à rôder dans les champs.

Le dépiquage

Tout le monde avait un ou deux champs de blé ou de haricots.

Au mois de juillet, les hommes fauchaient les blés et les femmes faisaient les gerbes.

Juste avant le dépiquage sur la place du village ou dans les rues en terre battue, on préparait le sol.

On faisait une sorte de plâtre avec de la bouse de vache.

On balayait cette pellicule avec des balais en genêts.

Puis, on dépiquait le blé, les haricots, parfois du seigle avec le fléau : deux femmes d'un côté, deux hommes de l'autre.

Puis, plus tard, la machine est arrivée, la batteuse.

Elle se mettait au Pou.

Le Pou, c'est les deux puits, à l'entrée du village, qui font vases communicants pour l'arrosage.

Les charrettes tirées par des bœufs arrivaient chargées de gerbes à la machine.

Le grain sortait d'un côté et la paille de l'autre.

Les hommes et les femmes étaient bien occupés.

Nous les enfants, on nous mettait dix kilos de blé dans un sac et on nous les faisait porter à chaque propriétaire dans les greniers.

C'est comme ça que j'ai connu tous les greniers de Mollitg.

Je me souviens du bruit et de la poussière parce qu'au début la paille sortait en vrac, plus tard elle sortait en balle.

La machine allait de village en village.

La communion

On était plusieurs, les filles et les garçons du même âge.
Et on faisait la communion.

Les garçons avec un costume et un brassard blanc, les filles avec une belle robe de communicante avec l'aumônière, le voile, tout.

On avait un beau livre de messe. On avait aussi un rosaire. Le matin, on allait à la messe, on nous donnait la communion.

On faisait une grande fête, un grand repas avec tous les invités et l'après-midi, il y avait les vêpres.

Tous les garçons portaient un lys à la main droite et les filles, une couronne faite de roses.

On sortait par le Casteil, les gens étaient déjà dans l'église.

Nous, on arrivait par la porte de l'église et on chantait :

"Prend ma couronne, je te la donne,

Au ciel, n'est-ce pas, tu me la rendras.

Prends ma couronne..."

La suite, je l'ai un peu oubliée.



Devant le café Delès un jour de communion



Mimi Delès, sœur d'Odette Banet

Les enterrements

Quand il y avait un décès, Martin Berjuan sonnait le glas. Il montait sur le toit du clocher qu'il pleuve, qu'il vente et il sonnait les cloches. C'est-à-dire qu'il montait vraiment là-haut, tu le voyais de la route.

Baptême, mariage ou feu. Quand il y avait le feu, on sonnait aussi les cloches.

Le jour de l'enterrement, le curé venait à la maison du défunt pour le bénir.

Le corbillard était une charrette à quatre roues tirée par un cheval.

Derrière quatre femmes ou quatre hommes portaient un linceul noir suivis par un ou deux porteurs de bannières. Tout le village allait à l'enterrement. Après la messe, tout le monde allait au cimetière pour présenter une dernière fois les condoléances à la famille. On a abandonné le vieux cimetière parce qu'on ne pouvait plus y enterrer, par manque de place.



Obsèques d'André Despéramont : 1951

En 1949, on a enterré la première personne au nouveau cimetière et c'était la mère de Marguerite Quès.

Mais à l'époque, on trouvait que le grand portail, ça faisait pas trop cimetière, on trouvait que ça faisait truc de fêtes. On aurait préféré une simple grille comme au Carrer d'Avall.

La guerre

Je me souviens quand les Allemands sont arrivés au village.

On commençait à sortir, on avait peur.

Ils s'exerçaient tous les jours, dans le champ à côté de l'école, là, ils faisaient le tir avec les carabines.

Ils se promenaient à cheval dans les rues du village, jour et nuit.

Et la nuit, il y avait un couvre-feu et comme les volets étaient vieux, on tâchait de cacher la lumière avec des couvertures.

Et après, c'était la restriction. On avait une carte pour tout, pour l'huile surtout, le sucre, le pain.

Tout manquait.

Mais à la campagne quand même, on n'a pas eu faim.



Les Allemands logeaient aux Bains ou réquisitionnaient des chambres au village.

Après dans ces chambres, on a mis des réfugiés, des Belges, des russes...

Jean Bonhoure, soldat à Meknès (Maroc)

L'història del Josep Punet

El pare del Josep Punet tenia dues vaques.
Se va fotre a ploure.

Va descollar les vaques i les va posar al prat.

Va cridar al Josep Punet per guardar les vaques.

Va ploure, se va posar sota una col.

El bou va passar, se va menjar la col.

Menjant-se la col, se va menjar Josep Punet

Quan son pare va anar per cridar.

Cridava : Josep Punet ! Josep Punet !

Ell responia : « Soc dins del ventre del bou. »

Van matar al bou, se van gitar les tripes.

Un llop va passar, va menjar les tripes.

Menjant-se les tripes, se va menjar Josep Punet

Cop de beure, cop de petar

Al cap d'un moment, va petar Josep Punet

** Il existe plusieurs versions de cette histoire. Odette Banet la tient de son père qui la lui racontait quand elle était enfant.*

L'histoire del Josep Punet

Le père de Josep Punet avait deux vaches.
Il s'est mis à pleuvoir,
Il a détaché les vaches et les a mises au pré.
Il a demandé à Josep Punet de les surveiller.
Il pleuvait.
Josep Punet s'est mis sous un chou.
Le boeuf est passé, il a mangé le chou.
En mangeant le chou, il a mangé Josep Punet.
Quand son père l'a appelé et a crié :
Josep Punet ! Josep Punet !
Il lui a répondu :
Je suis dans le ventre du boeuf.
On a tué le boeuf, on a jeté les tripes.
Le loup est passé, il a mangé les tripes.
En mangeant les tripes, il a mangé Josep Punet.
A force de boire, à force de péter,
Au bout d'un moment, il a pété Josep Punet.

Proverbes

Quan l'arquet de Sant Martí, salla al matí, boer plega juc julles i coixins i t'en vas a dormir *

* Quand l'arc en ciel de St Martin, sort le matin, le laboureur plie le joug, les courroies et les coussins et s'en va dormir.

Si d'un nen vols tornar-te una nena, o d'une nena vols tornar-te un nen, te cal saltar l'arquet de sant Martí amb una cistella plena d'aigua*

* Si de garçon tu veux devenir fille ou si de fille tu veux devenir garçon, tu dois sauter l'arc en ciel de St Martin avec un panier plein d'eau.

Quan plou i fa sol, les bruixes se pentinen.*

*Quand il pleut et qu'il fait soleil, les sorcières se coiffent.

Sommaire

Introduction de Danièle Brusson	3
Le pain	4, 5
La lessive	6,7
La veillée	8
Le tuer du cochon	9
La Saint Jean	10
Le lundi de Pâques à St Jacques	11
La confiture de figues	12
Les raisins secs et autres fruits	13
La fête au village	14, 15
La fête Dieu	16
La procession du 15 août	17
Le crieur public et Le pellarot	18
Le rétameur	19
Le chevrier	20
L'aigat	21
La montagne	22, 23, 24
Le nevas	25
Saint Bartolomé	26
Le dépiquage	27
La communion	28, 29
Les enterrements	30
La guerre	31
Histoire de Joseph Pounet	32,33
Proverbes	34



Remerciements :

Aux familles Banet, Broch, Despéramont, Pacull, Tarrene
Qui nous ont prêté gentiment leurs photos familiales

A Ariadna Casanas et Danielle Christien pour leur collaboration

A la mairie de Molitg pour son soutien

