

Chènda!

Autor(en): **Schüle, Rose-Claire**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **83-84 (1994)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005191>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Chènda!

Qu'ils boivent leur vin dans les anciennes coupes en bois ou dans les verres à pied depuis peu à la mode, les Anniviards qui parlent encore patois lèvent avant de boire leur verre en disant «chènda!» comme le faisait déjà leurs pères.¹ Il serait erroné de croire qu'il s'agisse simplement du banal «santé» largement répandu en Suisse romande. Bien plus qu'un mot et un geste dénué de son sens premier, «chènda!» reste chargé de signification même si ce sens n'est plus ressenti par tout un chacun car en Valais le vin n'a jamais été considéré uniquement comme une boisson, fort agréable certes, mais bien plus comme un élément indispensable au bien être et à la survie de l'être humain. F. G. Stebler ne note-t-il pas que selon un ancien chroniqueur l'année de disette de 1817 fut pernicieuse: «Le vin était alors si rare et cher que plusieurs hommes âgés sont décédés en peu de temps par manque de cet élixir de vie».²

L'espace et le temps qui me sont impartis me contraignent à ne présenter ici que quelques-unes de mes notes autour du vin et de la santé sans pouvoir exposer les problèmes sociohistoriques et psychosociologiques qui y sont liés.

Jusqu'après la deuxième guerre et partiellement jusqu'à nos jours, le vin joue en Valais le rôle important de reconstituant, de fortifiant voire de panacée. Il confère des forces à l'organisme de sorte que sa consommation, même en quantité assez considérable ne peut nuire. En effet si de nombreux récits d'homme à la force herculéenne attribuent cette force à la crème ou au lait de chèvre dont ces hommes ont été nourris, d'autres préfèrent y voir l'influence du vin consommé dès la plus tendre enfance. Si un peu partout on affirme qu'un verre de bon vin ne peut jamais faire de mal, à Isérables on assure même «que le bon vin chasse la mort...».³ Lors de l'épidémie de choléra en 1867, le Conseil d'Etat valaisan recommande la distribution de vivres aux indigents pour leur permettre de lutter contre le fléau, il en fait parvenir à Fully, commune la plus touchée. On y distribue alors de la soupe, de la viande et du vin.⁴ Le vin est alors à la fois aliment, fortifiant et bouclier contre l'épidémie.

De part son aspect symbolique qui le lie au sang, le vin qui régénère et reconstitue les forces de l'organisme devient synonyme de fluide de vie. Ne disait-on pas dans de nombreuses localités du centre du Valais que le vin muscat permet aux femmes stériles de concevoir et, qui plus est, d'avoir des

¹ Depuis une quinzaine d'années «chènda!» a remplacé dans les rangs clairsemés des patoisants valaisans hors du Val d'Anniviers le traditionnel «a la tàoua!», «à la tienne!».

² Ma traduction, F. G. Stebler, *Ob den Heidenreben*, Zürich 1901, p. 11.

³ D. Favre *Lexique d'Isérables* polycopié s.d., p. 156.

⁴ M. Erni-Carron, *La lutte contre le choléra et son effet révélateur. Le cas du Valais (1831–1867)*, Fribourg 1992, p. 146 s.

garçons? Le travail d'enfantement se fait-il péniblement, du vin blanc additionné de jus de poireau fera miracle.⁵ A Ayent on considérait au XIX^e siècle qu'une macération d'herbe de rocs (armoïse?) dans de l'humagne ou du muscat vieux était excellente pour préparer l'accouchement qu'on essayait de rendre moins laborieux en faisant absorber à la parturiente une coquille d'œuf finement pilée et de la cannelle dans un verre de vin.⁶

A peine l'enfant est-il né qu'on administre du vin à l'accouchée. Mais pas n'importe quel vin, du bon vin, si possible de l'Humagne et de bonne provenance et mainte sage-femme se munissait d'une bouteille en se rendant chez une parturiente peu fortunée.⁷ A Lens et en Anniviers on bat un œuf bien frais avec un peu de sucre et la quantité de vin blanc que la coquille peut contenir pour «redonner» des forces à l'accouchée.⁸

«Quand j'ai accouché, mon aîné a 47 ans, on allait à la cave de l'Evêché avec un petit barra (tonnelet) exprès, chercher de l'Humagne, à peu près 20 litres. Et il fallait le boire! Ma mère qui était sage-femme disait au moins un litre par jour sinon il n'y a pas de lait. A côté, bien sûr pour refaire du sang et resserrer «les freins», on prenait aussi du rouge.»⁹

«A Haute-Nendaz, de mon temps, l'homme allait chercher du vin à Sion pour l'accouchée. Il prenait du vin de l'Evêché, parce que eux, pour le vin de messe il ne vendangent pas quand il pleut. Il n'ont que du vin pur. Ce vin c'est la femme qui le boit et aussi longtemps qu'elle a de ce vin, le mien n'en ramenait pas tant, quinze litre peut-être, elle n'avait pas besoin de travailler dehors. Elle pouvait donc un peu mesurer son temps. On dit que parfois certains maris aidaient à boire pour qu'elle puisse travailler plus vite. Il n'était d'ailleurs pas question qu'elle sorte de sous le *détéâ* avant de se faire bénir.»¹⁰

A Evolène, la coutume était générale et on servait le vin de l'accouchée dans une coupe spéciale, la coupe des accouchées.¹¹ Un souvenir de l'année de disette 1817 où le vin était rare en montre l'importance: «Mon aïeul ne trouva qu'un quarteron de vin pour la naissance de ma grand-mère Catherine Pralong, pourtant un petit barreau d'humagne était de règle».¹²

⁵ C. Dayer, Hérémece, Notice d'archives et souvenirs, Sion 1984, p. 130.

⁶ J. Nicollier, Le vin, ses sous-produits et les raisins dans un recueil de recettes (1825) de l'abbé Fardel, curé d'Ayent, Les propos de l'ordre de la channe N° 6, 1963, p. 21.

⁷ Enquête Nendaz 1964.

⁸ Renseignement de Mme Jacqueline Duvernay, entre 1953 et 1962, à l'hôpital de Sierre, Adeline Favre, la sage-femme anniviarde, m'a donné ce «sabayon» après les accouchements. En 1993, ce même remède sert toujours, dans les familles, à combattre le baby blues des jeunes mères rentrées de la maternité.

⁹ Enquête La Forclaz sur Evolène 1987. Cette même idée du vin qui favorise post partem les contractions de l'utérus se retrouve au Loetschental chez la sage-femme Marjosa (C. Muller, Volksmedizinische Aufzeichnungen, Bern 1968 p. 83). La majeure partie de ce vin était absorbée sous forme de «vin chaud» ou dans la panade.

¹⁰ Le *détéâ* est la ligne formée autour de la maison par les gouttes de pluie qui tombent du toit. Enquête Nendaz 1949.

¹¹ Un fort bel exemplaire est conservé au Musée de Valère et reproduit dans Vallesia XIV (1959), p. XVI.

¹² A. Maistre, Simples notes sur Evolène, Evolène 1971 p. 157.

Dans beaucoup de villages valaisans on servait simplement aux accouchées la soupe panade traditionnelle avec une copieuse adjonction de vin, et ce jusqu'à rétablissement complet.¹³ Lorsqu'un accouchement avait été difficile et que la femme avait de la peine à se remettre, on lui faisait absorber du muscat ou de la malvoisie après y avoir trempé un fer rouge et ajouté de la muscade.¹⁴

Et le nouveau-né? On ne le baignait jamais à la naissance. A Nendaz, jusque loin dans notre siècle la sage-femme ou le père frottait la main droite du bébé avec du vin salé afin de lui conférer force (le vin) et intelligence (le sel). Cet usage était considéré comme vital, lui mettre quelques instants une pièce de vingt centimes dans la main pour lui souhaiter de la richesse par contre comme une superstition. On lui mettait un peu de beurre fondu ou de graisse sur le nombril, l'emballait et lui mettait un petit bonnet. Quand après 7 jours la sage-femme venait baigner le poupon, le «dessabler», elle mettait une bonne bouteille de vin blanc dans l'eau du bain pour fortifier l'enfant. Pour les nouveaux-nés de faible constitution on recommandait de continuer de les baigner ou laver avec un mélange d'eau et de vin additionné de romarin. Le récit d'une jeune mère qui n'avait reçu que peu de vin et qui obligée d'en mettre dans le bain suçait le linge qui trempait dans l'eau de son bébé, m'a été relaté plusieurs fois... Les sages-femmes modernes, qui ont introduit l'usage de baigner le bébé à peine né, ne mettent plus de vin; les plus âgées d'entre-elles l'ont regretté. Elles m'ont dit que lors des naissances à domicile dans les conditions d'hygiène précaires de jadis, le vin pouvait servir de désinfectant moins violent que l'eau-de-vie. Le pouvoir désinfectant du vin, reconnu moindre que celui de l'alcool, est resté indiscuté jusqu'en cette fin du siècle.¹⁵

Actuellement le vin rouge est toujours en haute estime en tant que reconstituant des forces et surtout du sang. Les accouchées et toutes les personnes qui ont subi une opération reçoivent de leurs visiteurs à l'hôpital force bouteilles de vin rouge pour «se refaire». Le rouge correspond à la couleur du sang, de la vie tandis que le blanc, pâle, semble moins chargé de principes vitaux. C'est le rouge du pays qui restitue le mieux l'hémoglobine manquante dans l'anémie ou perdue lors d'une naissance ou d'une hémorragie. On peut donc s'étonner que le vin par excellence des accouchées ait été l'humagne. Jean Nicollier¹⁶ fait remarquer que l'humagne est offert aux malades et aux accouchées car il est réputé pour sa vigueur et moins acide que le gouais ou la rèze. Pourtant, à Savièse¹⁷, on dit que l'humagne donne des crampes ou produit des tourments nerveux tout comme la rèze et on lui préfère le muscat ou on se restreint comme à Nendaz à l'humagne vieux. Le

¹³ La panade au vin comme mets fortifiant des accouchées est également largement attesté en Suisse allemande, cf. *Idiotikon* 4, 494.

¹⁴ B. Crettaz, C. Détraz, *L'arche perdue*. Georges Amoudruz à Vercorin, Sierre 1988, p. 99.

¹⁵ Nendaz, 1991: «Tu peux boire sans danger du vin dans le verre d'un malade, qu'il ait le cancer ou le sida, tu ne risques rien!».

¹⁶ cf. note 6, p. 42.

¹⁷ B. Luyet, *La médecine populaire à Savièse*, Cahiers valaisans de Folklore N° 1, 1928, p. 1.

nom humagne a peut-être joué un rôle dans le choix du vin des accouchées, de nombreux informateurs m'ont fait remarquer que c'est ce vin qui «fait les humains». Le docteur Schiner note après avoir cité la malvoisie, l'arvine et l'amigne: «...ils sont tous de bons vins stomachiques et salutaires aux vieillards. Il en est de même de l'Oumagne, en latin Vinum humanum, ainsi nommé par rapport à ses qualités bienfaisantes et amies de l'homme; mais plus encore de la femme, dont il rappelle les menstrues, lorsqu'elles ont été supprimées».¹⁸

Tout au long de la vie, le vin servait à conserver ou à retrouver la santé, tel quel ou en véhiculant des substances actives qu'on y a dissoutes et qu'il permet d'absorber. Tonique et fortifiant, on le recommande en petites doses aux malades affaiblis et aux convalescents. Le vin réchauffe le corps, fait transpirer, on l'utilise donc pour combattre les refroidissements: «Bois un demi-pot de malvoisie et mets-toi au lit, cela te fera transpirer et demain tu ne tousseras plus».¹⁹ Le plus souvent on préfère combattre toux et rhumes avec du vin chaud dans lequel on a mis de la cannelle, des clous de girofle, du sucre ou du miel, parfois même une tombée d'eau-de-vie. Au Val d'Illicz on y met de la mousse d'Islande²⁰ qu'on recueille sur les rochers. A Ayent c'est du suc de rue qu'on ajoutait au vin blanc,²¹ au Val d'Hérens de la tisane d'aspérule ou de la graisse de marmotte.²² Savièse soignait les refroidissements avec de la soupe au vin préparée avec du pain préalablement rôti au beurre.²³ On n'hésitait d'ailleurs pas à utiliser le vin dans des affections également attribuées «à un coup de froid», mais infiniment plus graves comme les pleurésies. A Ayent on cuisait de la mauve, des baies de laurier et de genièvre dans du vin à boire chaud après l'avoir édulcoré au miel.²⁴ A Savièse la médication est on ne peut plus douteuse: «Si on a la pleurésie du côté gauche, s'abstenir de vin, si on l'a du côté droit c'est une fausse pleurésie, il faut alors prendre 2 verres du meilleur vin avec du petit-lait bouillant».²⁵ Au même endroit on conseille de boire du muscat vieux contre le typhus non sans ajouter le commentaire: Il est vrai que les médecins y sont tout à fait opposés. Pourtant la médecine officielle de jadis, en l'absence de médicaments efficaces, n'hésitait pas à utiliser le vin dans ses efforts pour maîtriser les maladies endémiques et les épidémies. Le docteur Schiner recommande l'absorption de malvoisie contre les fièvres de la plaine du Rhône et nous lisons que le docteur Schmidt a eu à sa disposition pour soigner les cholériques de Branson «des médicaments (sans précision),

¹⁸ Dr Schiner, Description du Département du Simplon ou de la ci-devant République du Valais, Sion 1912 p. 286. Pour les noms anciens des cépages cf. P. Aebischer, Elucubrations bachiques et étymologiques sur les noms des vieux cépages valaisans. Les propos de l'ordre de la channe, 1959.

¹⁹ St-Luc W. Gyr, ms.

²⁰ Enquête Val d'Illicz 1985.

²¹ cf. note 6, p. 25.

²² cf. note 14, p 104.

²³ cf. note 16, p. 12.

²⁴ cf. note 6, p 25.

²⁵ cf.note 16, p.18.

du vin, de la glace, des citrons et du sulfate de quinine.²⁶ Pourquoi s'étonner alors que la médication au vin était courante même quand il s'agissait de traiter une rougeole ou la coqueluche²⁷ car on n'avait jadis aucune réticence à faire absorber aux enfants, même en bas-âge, du vin qui ne pouvait que les fortifier.

Lorsqu'on utilise le vin pour des macérations, avec des décoctions ou des infusions qui ajoutent à ses qualités intrinsèques d'autres vertus thérapeutiques on veille à choisir du «bon vin vieux», parfois expressément du muscat ou du rouge du pays, parfois du blanc.

Les affections et les états de santé déficients traités empiriquement au vin plus ou moins enrichi sont ceux qu'on savait ou croyait savoir connaître grâce à des symptômes: les maladies de femmes, le rhumatisme, les états de faiblesse ou de fatigue, les maux de gorge, les coliques et maux de ventre, la rétention d'urine et les ennuis de la vessie ou de l'hypertrophie de la prostate, les maux de dents et les accidents. Ce ne sont d'ailleurs que leurs symptômes qu'on combattait.

Les irrégularités des règles, leur absence ou leur abondance ne manquaient pas d'inquiéter ou de mettre mal à l'aise les femmes en état de procréer. L'irrégularité se traitait par des décoctions de romarin absorbée dans du vin blanc vieux, l'absence en buvant de la résine de mélèze fondue également dans du vin blanc.²⁸ A Ayent on «favorisait» les pertes mensuelles en buvant du vin dans lequel on a trempé de la limaille de fer ou en mangeant de la panade au vin dans laquelle on a laissé refroidir un fer rouge.²⁹ Quand les femmes perdent trop de sang il faut prendre des feuilles sèches de noyer, les piler et en avaler une bonne pincée dans un verre de bon vin rouge. D'après les sages-femmes de Nendaz cette recette ramenée par des Nendettes parties en consultation chez les «mèges d'Hérémente»³⁰ aurait souvent été efficace. L'anémie, les états de faiblesse, la fatigue excessive sont traités avec du vin rouge dans lequel on a fait tremper, selon les localités, des clous rouillés, du fer rouge, le soc de la charrue. L'influence de la médecine officielle est indéniable car on ajoute, nous expliquent nos informateurs, au vin rouge qui fabrique du sang le fer que les médecins prescrivent. L'influence des annonces publicitaires vantant dans l'almanach des vins et des sirops «au fer» devrait encore être examinée. A Lens on macérait longuement des noix dans du bon vin et on les mangeait pour se «refaire» sans oublier de boire également le vin.

²⁶ cf. note 4, p.163.

²⁷ Enquête Nendaz 1948 et Savièse, cf. note 16, p. 8

²⁸ Enquêtes Nendaz. Il ne s'agit, comme dans l'exemple suivant, nullement d'un traitement abortif.

²⁹ cf. note 6, p. 20.

³⁰ Pour les «mèges», cf. R.-C. Schüle, Les guérisseurs d'Hérémente (Valais) in Gesnerus 32 (1975) p.173–181.

Le vin blanc avec des clous de girofle, du sucre et de la cannelle est généralement prisé en tant que laxatif tandis que le vin rouge vieux dans une bouillie de farine pris à jeun guérit à Nendaz et Ayent la dysenterie. Le même effet est obtenu par des myrtilles sèches ou des baies de sureau dans du vin rouge.

A Orsières on combattait l'hydropisie au muscat³¹ tandis qu'à Ayent l'humagne agrémenté de cendres de pousses de genièvre et d'absinthe avaient le même effet,³² ailleurs on recommande surtout le vin blanc pour la vessie, les difficultés d'uriner et la gravelle.³³

Le vin servait également à faire des gargarismes, des compresses et on en frictionnait les membres douloureux de rhumatismes. La peur du dentiste aidant, les personnes ne sont pas rares qui, comme le conseillait déjà il y a bientôt deux siècles l'abbé Fardel,³⁴ frictionnent les gencives autour d'une dent malade avec du vin rouge tout comme elles tenteront de calmer la douleur de l'extraction avec du vin rouge dans lequel on a fait macérer de la sauge. Les suites d'accidents, fractures, foulures ou simples hématomes sont frictionnées au vin blanc, dans lequel on a mis de la moelle d'os fondue si on ne préfère pas le faire avec du muscat additionné de tisane d'aspérule.³⁵

S'agit-il de traiter une hernie ou de prévenir une fausse couche, il fallait ajouter au vin rouge une vertu astringente en y mettant cuire des noix de galle ou de l'écorce de chêne.³⁶

Si l'on peut saisir la motivation de traiter la mélancholie, les dépressions ou comme disait un vieil herboriste nendard, la «morfondure», avec de copieuses libations de bons vin, il ne restera pas moins étonnant que le vin servait en cataplasme contre les morsures de serpents et d'autres bêtes venimeuses, guérissait les plaies, arrêtait le sang et calmait les nerfs et les douleurs rhumatismales lorsqu'on massait longuement les endroits douloureux.

J'ai consulté les quelques petits cahiers de recettes en ma possession ainsi que deux des publications les plus connues à Nendaz. Toute médication au vin y est pratiquement absente. Le livre d'A. Bourdin,³⁷ pourtant très riche, ne connaît que deux emplois de vin, l'un une macération de marrube contre l'obésité, l'autre une décoction de racine d'impératoire, «contrepoison à employer par ceux qui auraient absorbé des narcotiques.» La publication de l'abbé Künzle,³⁸ très lue en Valais, ne parle jamais de vin. Maurice Zermatten, dans son roman dédié à un guérisseur «L'homme aux herbes»³⁹

³¹ R. Berthod, Orsières, ma commune. Orsières, 1983, p. 103.

³² cf. note 6, p. 22.

³³ Enquêtes Nendaz 1949 et 1963.

³⁴ cf. note 6, p. 27.

³⁵ Hérens, cf. note 14, p. 99 et 109.

³⁶ Ayent, cf. note 6, p. 23 et 24.

³⁷ A. Bourdin, La santé par les plantes, Neuchâtel, Ed. Attinger s.d.

³⁸ J. Künzle, Bonnes et mauvaises herbes, Guide pratique des plantes qui guérissent, Fribourg 1921.

³⁹ M. Zermatten, L'homme aux herbes, Paris, Denoël, 1980.

ne mentionne jamais le vin dans les nombreux remèdes traditionnels qu'il cite... Dans toutes mes enquêtes par contre, le vin dans son usage thérapeutique ou comme véhicule de principes actifs ou supposés tels, est omniprésent. Il en est de même dans les différentes publications consacrées à un village, aux souvenirs, où l'on trouve presque par hasard la mention de l'un ou de l'autre traitement. Je n'en ai cité que quelques échantillons. Par ailleurs il faut remarquer que les indications de l'abbé Luyet de Savièse et de l'abbé Fardel d'Ayent qui forment la majorité de notre corpus, représentent des communes parmi les plus riches en vignes du canton. Nendaz, commune de la rive gauche, plus pauvre en vignes, fausse le résultat car elle est tout simplement mon terrain d'exploration de prédilection. Faut-il donc admettre que le vin est tout simplement le remède par excellence dans notre région viticole avec une prédominance dans les communes riches en vignes, et n'a guère besoin d'être noté expressément puisque tout un chacun y aura automatiquement recours en l'absence d'autre médication? La première victime du choléra à Branson en 1867 en est un exemple: Le président de la commune de Fully a déclaré au préfet de Martigny: «Boson s'est trouvé mal en fauchant du marais, arrivé dans son village, il a commencé par s'administrer deux petits verres d'eau camphrée pure puis une bonne bouteille de vin rouge...».⁴⁰ La médication n'a pas été efficace, mais le médecin aurait-il eu plus de succès? Une de mes informatrices, de Nendaz toujours, a fort bien dit: «Le vin, c'était ce qu'on avait sous la main, comme l'aspirine aujourd'hui, mais bien meilleur à prendre et il te laissait bien, c'était bon pour la santé.»

⁴⁰ cf. note 4, p. 117.