

# TRADITIONS ET COUTUMES

LE COUTUMIER ANDORRAN EST RICHE EN TRADITIONS ANCIENNES, S'APPARENTANT AU MONDE DES LÉGENDES OU AUX MYSTÈRES DE LA MAGIE. DE NOS JOURS, TOUTEFOIS, À CAUSE DU POUVOIR DES NOUVEAUX MOYENS D'INFORMATION, DE L'INDIVIDUALISME DES GENS ET DE L'IGNORANCE QU'EN A LA GRANDE MASSE D'IMMIGRANTS, LES VIEILLES COUTUMES SONT MALHEUREUSEMENT EN TRAIN DE SE PERDRE.



LES GEANTS D'ANDORRA LA VELLA

© PHOTOGRAPHIE PEIG

PERE CANTURRI I MONTANYÀ PATRIMOINE ARTISTIQUE NATIONAL

**L**e coutumier andorran est riche en traditions séculaires, s'apparentant au monde merveilleux de la légende ou au mystère de la magie.

Très vivantes il y a encore une cinquantaine d'années, ces traditions sont en train de disparaître, évincées par les nouvelles formes de divertissement, l'individualisme de la société actuelle et l'ignorance qu'en ont la grande masse d'immigrants, supérieurs en nombre à la population autochtone.

En hiver, lorsque le travail du paysan est ralenti par la rigueur du temps et que la famille se retrouve durant de longues soirées au coin du feu, les Andorrans en profitent pour célébrer une

profusion de fêtes autour du cycle de Noël, des saints patrons, de la mort du cochon ou des carnivals.

À Noël a lieu la messe de minuit, connue sous le nom de *Missa del Gall*. Les villageois vont adorer l'image de l'Enfant Jésus à laquelle les bergers offraient autrefois des moutons. Au sortir de la messe, on fait, au milieu de la place, un grand feu autour duquel on se partage la *coca* et le vin chaud à la cannelle.

Parmi les saints patrons, saint Antoine, le patron des animaux domestiques, est particulièrement célébré. Le jour de sa fête, on bénit les animaux et, sur la place de tous les villages, on fait cuire de grandes marmites d'*escudella*, un bouillon de légumes variés avec des

morceaux de viande salée de porc et de viande fraîche de mouton, que l'on se partagera à l'heure du repas.

Pour la Chandeleur, on offre à ceux qui assistent à la messe des cierges de couleur que l'on fera brûler les jours de tempête pour se protéger des éclairs et de la grêle. Pour la Saint-Blaise, on bénit les aliments qui ont des propriétés curatives contre les angines et les maux de gorge.

Dans un pays où l'économie domestique vous obligeait à conserver les aliments pour pouvoir survivre durant les longs hivers pyrénéens, le porc, viande conservable par excellence, constituait la base de l'alimentation. Chaque famille en tuait un ou deux. La mort du



cochon se convertissait en un jour de fête et d'allégresse. Du cochon, on tirait une grande variété de produits: les jambons, oreilles, pieds et côtelettes salées, les parties grasses et le lard qui condimentait les plats, et une variété de charcuteries qui méritaient leur renommée. Celles à base de cervelle, rognon, moelle ou langue étaient les plus originales.

Autour de l'abattage du porc, on trouve des restes d'anciens rites de sang: se tacher mutuellement de sang, ou l'interdiction aux femmes en période de menstruation de participer à l'élaboration des charcuteries car celles-ci ne se seraient pas conservées.

L'organisation des carnivals incombaît à d'anciennes associations appelées les *Consòrcies*. Dans chaque village, on pendait un pantin représentant le Carnaval, revêtait le déguisement typique puis exécutait les bals du lieu sous la direction du *porrer*, maître à danser qui portait, accrochée autour du cou, une énorme masse ou gourdin servant à tuer les ours. Diverses pantomimes étaient représentées. Ce jour-là, le Bal de l'ourse était le plus populaire. L'apparition, au milieu d'un groupe de faucheurs et de hobereaux, d'un ours cherchant à attraper le miel d'une ruche donnait lieu à toute une série de scènes humoristiques et bruyantes qui se terminaient par la mort de l'ours. L'ours est associé à d'antiques croyances relatives à la fin de l'hiver et au réveil de la nature au printemps.

Dans un petit pays, où la frontière avec la France ou l'Espagne est visible de partout, il est normal que la contrebande existe. Une autre des pantomimes les plus connues, qui a lieu sur la place à l'occasion de ces fêtes, est justement consacrée à cette dernière.

Après avoir brûlé le pantin de Carnaval et enterré la sardine, hareng saur de caractère érotique, vestige du Carnaval brûlé, on entrait dans le cycle du Carême. Temps de pénitence, qui commençait le mercredi des Cendres, lorsque le peuple allait à l'église pour se faire mettre de la cendre sur la tête, en souvenir du *pulvis eris et in pulvis reverteris* (?). En été, avec la Saint-Jean, s'ouvrait l'époque des grandes fêtes, celles des saints patrons de chaque village.

La Saint-Jean était le jour magique par excellence. Dans tous les quartiers et toutes les rues, on allumait des feux de joie et les jeunes couraient en file indienne en faisant rouler les *falles*, grandes balles de feu faites d'écorce de bouleau incendiée, qui faisaient peur à tout le monde. C'était aussi la nuit des sorcières que l'on chassait le soir dans certains villages en frappant poêles et casseroles. À d'autres endroits, on savait que cette nuit-là on célébrait, avec la participation des diables, des fêtes et des bals auxquels assistaient un grand nombre de gens.

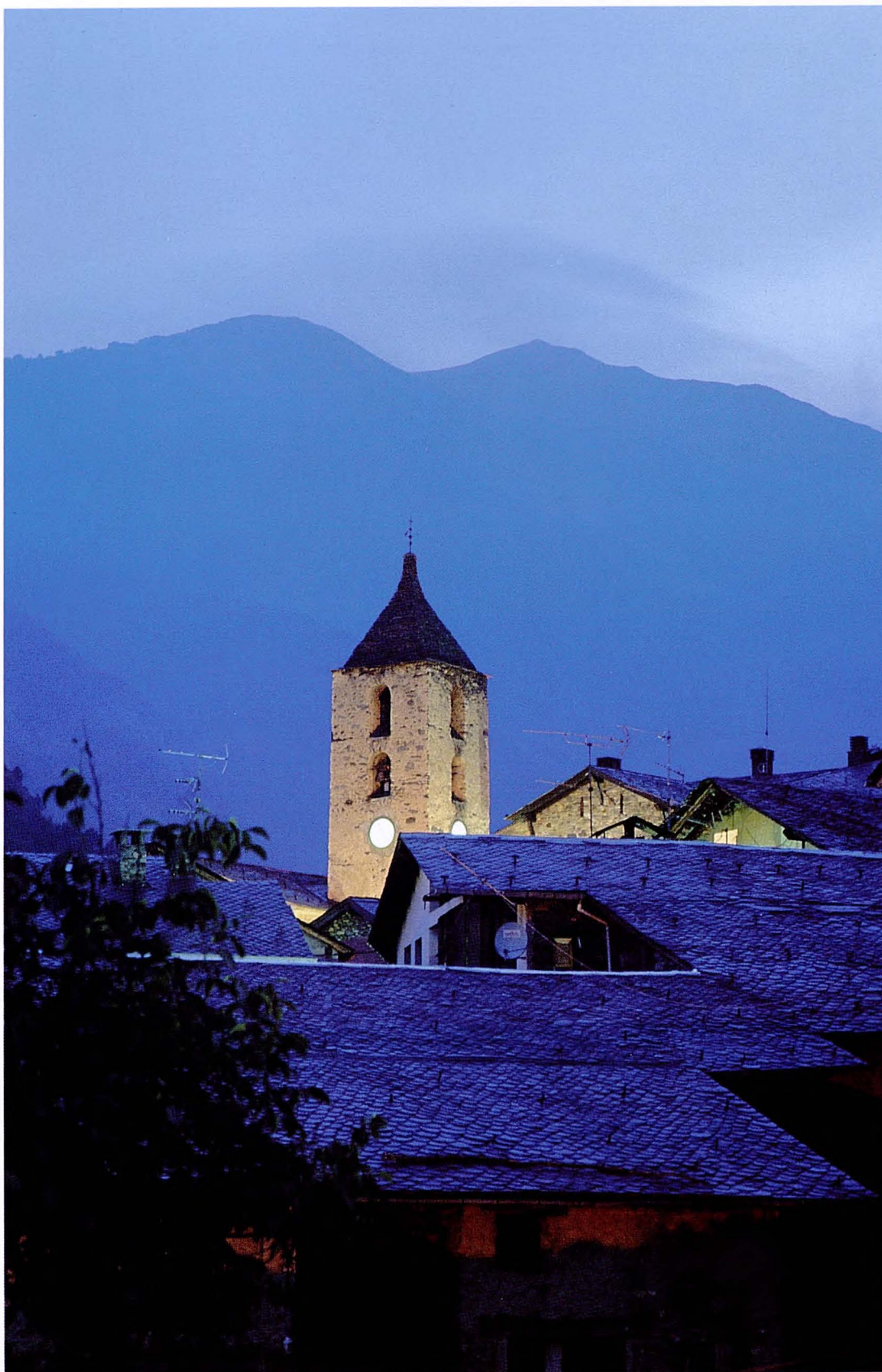
C'était également le jour idéal pour aller cueillir les herbes médicinales, de préférence le matin avant le lever du

soleil, quand elles étaient encore couvertes de rosée. Ce jour avait des propriétés curatives: boire une gorgée d'eau de sept fontaines différentes pouvait vous préserver de la maladie pendant toute l'année.

Les livres anciens nous disent qu'aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles l'Andorre était infestée de sorcières, dont le nombre avait augmenté après le passage des Huguenots. Leur condamnation par les tribunaux d'inspiration inquisitoriale est prouvée.

Les grandes fêtes du saint patron permettaient de se reposer des dures tâches agricoles. Dans chaque village, on danse encore aujourd'hui les bals typiques en costumes de l'époque. À Sant Julià, on exécute le très beau bal de la Marratxa. Selon une tradition, deux danseurs représentant les coprinces d'Andorre invitent à danser six danseuses personnifiant les paroisses historiques des Vallées.

Les fêtes étaient présidées par les géants et les nains, qui en Andorre-la-Vieille représentent le mythique Charlemagne qui libéra le pays des troupes sarrasines. En automne, lorsqu'on ramenait les troupeaux, commençait le temps des foires. On avait l'habitude d'y vendre des châtaignes que l'on mangeait au coin du feu à la Toussaint, à l'arrivée des premiers froids. Manger des châtaignes avec des *panellets* d'amande pilée est une coutume qui s'est conservée dans les foyers andorrans. ■



© ELOI BONJOCH

ORDINO