

N°3
AUTOMNE
+



LO TUSTET

Petit journal d'informations
de l'Association Lo Recanton
de Nages et Solorgues



Lo Recanton

LO RECANTON - 212 rue Jean Jaurès 30114 Nages et Solorgues-

Courriel : lourec@orange.fr

N°3
AUTOMNE 2018



LO TUSTET

Petit journal d'informations
de l'Association Lo Recanton
de Nages et Solorgues

ONTE ES ?

Le tustet en haut de la page orne une porte du village.
Saurez-vous le retrouver ?

DE QU'ES AQUÒ ?

Connaissez-vous cet objet ?
Les enfants adorent...
Merci à Bernard Carrière

Réponses dans le prochain numéro



Réponses aux devinettes du numéro2 :

DE QU'ES AQUÒ ?

Il s'agissait d'une clé à foin.

Ce morceau de bois taillé en forme d'aiguille qui mesure entre 15 à 20 cm et percé de deux trous était utilisé pour serrer les balles de foin ou les «bourras» de lavande sur une charrette ou les bâts des ânes et des mulets, ou les fagots de bois que l'on transportait sur le dos. C'était bien sûr avant les tracteurs et autres presses mécaniques, lorsque la fenaison était ramassée à la main.

Les clés sont en générales en bois de résineux, parfois en hêtre, en chêne ou réalisées dans un bois d'arbre fruitier. La clé à foin était un ustensile très utilisé.

Bel exemple de l'ingéniosité de nos aïeux !

ONTE ES ?

On peut voir le marteau de porte ou "tustet" de notre n° 2 été-2018, rue Jean Tarrou, à coté du médecin.

LE TORO À LA CORDE

Jean-Jacques Roux

Une tradition qui a été supprimée et qu'aujourd'hui on aurait du mal à rétablir à cause de lois et mouvements imbéciles.

C'était un prélude à la fête votive, une semaine de réjouissances pour les villageois encore pris par la cueillette des raisins de table, juste avant les vendanges.

La bête avait été choisie par les jeunes responsables de la fête lors d'une sortie dans la manade, parmi quelques gros et vieux toros désignés par le manadier.

Elle était enfermée sous la mairie (l'ancien four) et sortie après 18 h encordée, promenée dans le village jusqu'à Solorgues séparée par les vignes, et chahutée par des intrépides ou matadors amateurs.

La veille ou l'avant-veille, selon la disponibilité du boucher, le toro était sacrifié, pendu à un croc, dépecé, avant d'être le lendemain apprêté en morceaux, surtout pour la fameuse gardiane qui faisait la renommée de certaines cuisinières.

Le jeudi, veille des trois jours de fête, devant le café, le boucher et des jeunes s'occupaient de la vente, et s'il restait des morceaux ils étaient embarqués dans un véhicule et vendus sans problème chez nos amis les Boissiérois et Saint Dionysiens.

Le boucher était rétribué en viande, les cornes et la queue réservées pour la loterie, l'argent utilisé pour rétribuer plus tard le manadier et pour démarrer la fête.

Pour les anecdotes autour de cette tradition adressez-vous aux anciens qui ont tenu la fête sans jamais prendre un centime.



L'OPPIDUM des CASTELS à NAGES

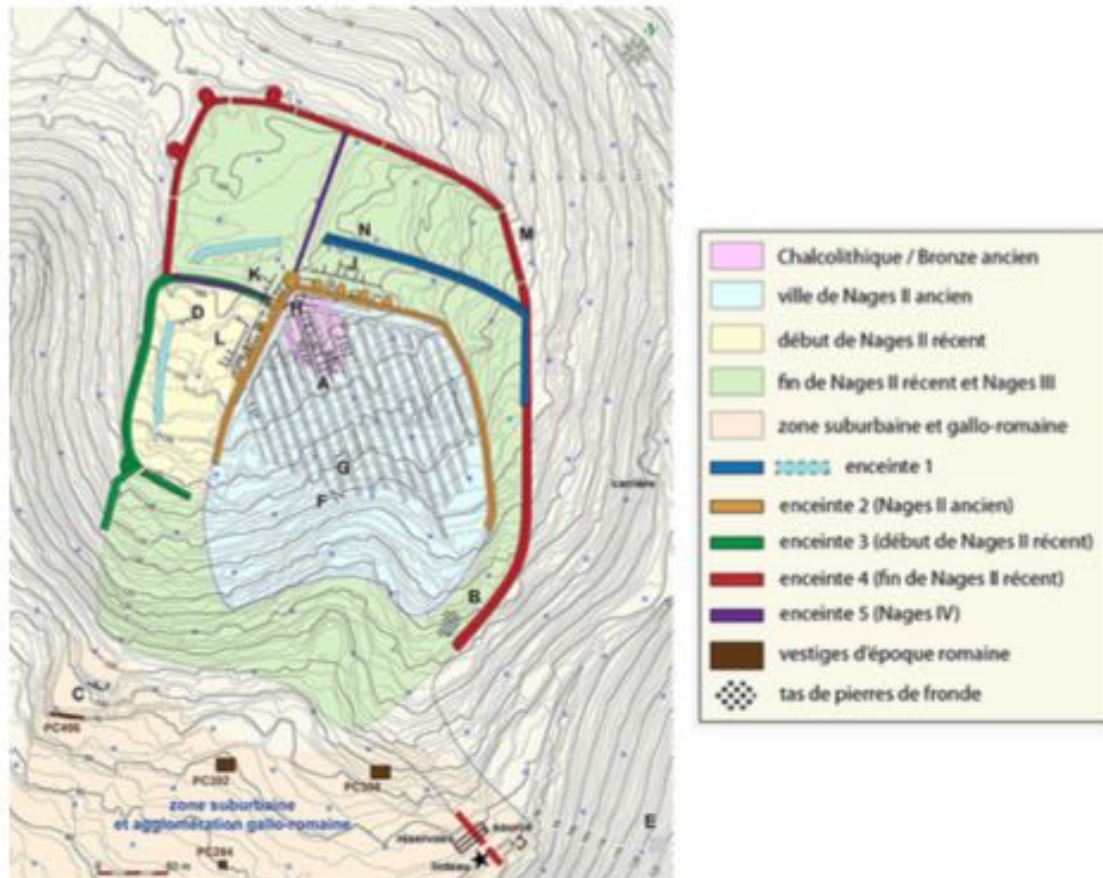
Catherine Py - Tendille

UNE CITÉ D'ÉPOQUE GAULOISE

Après avoir évoqué, dans le numéro précédent, les premiers chapitres de la vie de l'oppidum de Nages, découvrons à présent Nages II récent et Nages III, dont les niveaux superposés ont été datés, - par les recherches archéologiques, - depuis les premières années du 2^{ème} siècle avant J.-C. jusqu'au début du 1^{er} siècle après J.-C. (vers 10 après J.-C.)

Nages II récent

Vers 200/175 avant J.-C., la ville s'agrandit : un nouveau quartier est fondé à l'ouest du précédent, à l'extérieur du rempart, tandis que, dans le quartier primitif, dans la « vieille ville », les flots d'habitation s'élargissent par l'ajout de nouvelles pièces qui réduisent de moitié la largeur des rues existantes.

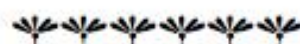


Plan établi par M. PY

Nages III

Vers 100 avant J.-C., une dernière enceinte permet de doubler la surface de la ville par l'ajout, au nord, d'un grand tronçon de mur. Ce dernier est constitué par un double mur en pierre percé de nombreuses portes. Les trois portes de l'angle nord-ouest, situées à l'arrière de la voie principale d'accès, sont protégées par trois grandes tours. Cette enceinte, construite à la fin du 2^{ème} siècle, reste en usage jusqu'au début du 1^{er} siècle après J.-C. (vers 10) c'est à dire jusqu'à l'abandon de la cité gauloise.

La suite au prochain numéro : « un urbanisme planifié, une métrologie d'origine massaliète (marseillaise) ? »



*Nous n'avons pas hérité de la Terre de nos ancêtres, mais l'empruntons à nos enfants
Antoine de Saint Exupéry*

PATRIMÓNI

Bernard Carrière



Codonh : Patrimòni ? De qu'es aquela bestia ? Es pas un vin de Corsega(1) ?

Sap-tot : Taissa - te barranca !(2)

Lo patrimòni es çò que ven dau paire , es a dire l'eiretatge.

Puei , per espendiment (3) , çò que ven dei paires(aujòus.reires, avis, ancians)(4)

Ritz quand tròna : Ai pas gaire enveja de parlar dau fisc...

Reborsier : Ieu ai pas eiretat. E leis ancians de que m' an balhat ?

Sap tot : Saique siatz tucles(5) ! Lo terrador (6) , lei noms de quartiers, la vinha, la garriga, lei capitelas, leis olivetas, la font romana, l'oppidum...Vaqui lo patrimòni dau vilatge !

Mar e mont : Fai un brave molon de patrimòni, tot aquò !

Romegàs : E de que ne fasem?Pas ren de fons (7), petola amb d'aiga sau !

M.Brun : Pourtant, je me souviens des cars allemands qui amenaient des touristes pour visiter l'oppidum. Non, je n'ai pas rêvé ! Et dans l'ex - région Languedoc-Roussillon, c'était un site classé dans les trois premiers avec Ensérune, par exemple...Le sentier dit « des capitelles » est parcouru très souvent par des randonneurs extérieurs.

Reborsier : Nostre patrimòni es mai conegut e mai estimat par leis estrangiers ?

Sembla pas de bon (8)!

Sap-tot : E encara avem pas parlat dau patrimòni literari !

Romegàs : Quante patrimòni literari ? A Nage (9), aquela empega !

Sap-tot : Pas a Nage ! A Solorgues ! Ne parlarem lo còp que ven, se voletz...

1 : Corse

2 : un de ces mots qui n'ont pas d'équivalent exact dans la langue de Molière et de la télé. F.Mistral propose entre autres traductions « lendore » : personne lente et endormie,(d'après Littré).

3 ; Par extension.

4 : mots pour ancêtres (et après ça, on dira que l'occitan est une langue pauvre en vocabulaire).

5: myopes.

6 : territoire, terroir.

7 : a) rien du tout, b) absolument rien.

Mot à mot: a) rien en profondeur, b) petite crotte dans la saumure ; cf note 4 !

8 incroyable !

9 le - s - de Nage(s) apparaît à la fin du XV^e siècle comme le -d- du village d'Uchau(d)

Les exemples de ce type d'erreur sont extrêmement fréquents à tel point qu'on peut parler de vandalisme orthographique !

Comment retrouver « la riera », dans l'arrière (tènement qui borde le ruisseau dans la plaine du village) ?

NB. Ceux que la question intéresse pourront consulter la microtoponymie de Nages :

Cartographie : Roberte et Jean-Louis Pradier ;

Toponymie : Bernard Carrière et Roberte Pradier ; *Voix* : Bernard Carrière

<http://www.wikigarrigue.info/wakka.php?wiki=MicrotoponymieNagesEtSolorgues>

LO TUSTET - Petit Journal d'Information de l'Association Lo Recanton de Nages et Solorgues
Directrice de la publication : Roberte Pradier
Comité de rédaction et relecture : Carrière Bernard, Cuvelier Marianne, Laplanche Daniel,
Morand Suzon, Pradier Jean-Louis, Pradier Roberte, Py-Tendille Catherine, Villalva Serge
Impression : AZAPRINT – 30000 Nimes

SI ON JOUAIT : au Senet (Egypte) Jean Louis Pradier



La plus ancienne représentation du Senet, une peinture découverte dans une tombe en Egypte, date de 2.650 ans avant J.C.

Son nom (« Snt » en ancien égyptien) signifie « le passage » du monde des vivants au monde des morts : on déplace les pions en suivant la trajectoire en S d'une charrue à boeufs, en réalisant un travail collectif des pions, ce qui indique bien la valeur symbolique des jeux dans l'Egypte des pharaons.

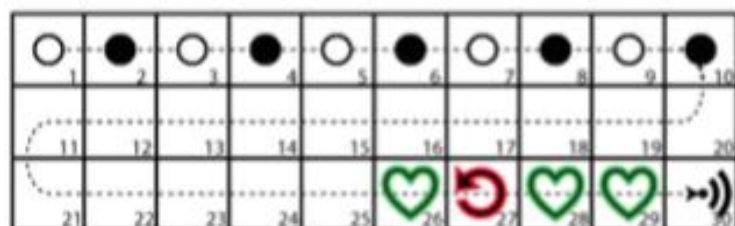
Si plusieurs représentations du Senet ont été retrouvées, ses règles originelles demeurent cependant imprécises : il est donc possible de rencontrer différentes variantes de ce jeu. Voici la nôtre.

Le Senet se joue à 2 sur un plateau de 3 rangées de 10 cases, les cinq dernières cases étant spéciales.

Chaque joueur possède 5 pions, blancs ou noirs.

Préparation : les 10 pions des 2 joueurs sont placés alternativement sur les 10 premières cases du parcours, en commençant par un pion blanc. Une case ne peut recevoir qu'un seul pion.

But du jeu : faire sortir le premier tous ses pions par la case 30, en suivant le parcours indiqué sur la figure ci-dessous.



Déplacement : on déplace les pions selon les points obtenus en lançant 4 dés à 2 faces (par exemple des bâtonnets, chacun ayant une face plate blanche et une face bombée noire) :

1 face blanche	1 point	4 faces blanches	4 points
2 faces blanches	2 points	4 faces noires	6 points
3 faces blanches	3 points		

Il n'est donc pas possible de faire 5.

Le 1, le 4 et le 6 permettent de rejouer. Avec le 2 ou le 3 on donne les dés à l'adversaire.

Début du jeu : les joueurs lancent les dés jusqu'à ce que l'un des joueurs fasse un 1. Il prend les noirs et joue.

Règles :

- On est obligé de se déplacer du nombre exact de points obtenus : si on ne peut pas avancer, on doit reculer.
- On peut sauter par dessus 1 ou 2 pions adverses et par dessus tous les siens.
- Si, lors de son déplacement, un pion aboutit sur une case déjà occupée par un pion adverse isolé, ce dernier prend alors la place initiale du pion s'étant déplacé (les pions s'échangent leur place). On ne peut échanger qu'avec un pion de l'adversaire.
- Si deux pions du même joueur se suivent, ils peuvent être sautés par l'adversaire, mais pas échangés.
- Si trois pions du même joueur se suivent, ils forment un barrage que l'adversaire ne peut pas franchir.
- Les cases 26, 28 et 29 sont des « Maisons du bonheur », des refuges où le pion ne peut pas être échangé.
- La case 27, la « Maison de l'eau », est une case piège : le pion doit recommencer son parcours à la case 1.
- La case 30, case de sortie, n'est pas un refuge.
- Pour sortir, un pion doit être sur la case 30 et tous les autres pions du même joueur doivent être sur la ligne du bas 21 à 29.

L'association Lo Recanton vous propose des jeux de Senet de sa fabrication sur des thèmes variés, transportables et lavables, avec leurs pions au prix de 5€. Amusez-vous bien !



GOURMANDISES D' ICI ET D'AILLEURS

Préparation des olives vertes

Lotus Hanoun : vaunageole représentant la France au championnat international 2018 , de dégustation d'huile d'olive en équipe

COMMENT PRÉPARER LES OLIVES VERTES (exemple pour 25kg)												
Remarque : la soude et le sel sont à préparer la veille de leur utilisation												
Jour	Tâche	Cueillette	mise en Soude	concentration	Durée**	Sortie, 1er rinçage	2ème rinçage	3ème rinçage	sel 5%	sel 8%	eau	mise en pots
J1	Préparation	25 kg	préparer 2 l de soude à 33% pour 30L d'eau	2,0%								
J2	Mise en soude		début à 9 h*		10 h	fin vers 19 h						
J3	Rinçage						à 8 h du matin	à 20h le soir	Préparer			
J4	Salage								8 h	Préparer		
J5									8h			
J6	Trempage										rincer	
J7												
J8	Mise en saumure										Eau à 20°C, sel 4%, acidité 4,5***	
		Trier les olives pour avoir une taille régulière pour avoir une désamérisation homogène.			** la durée dépend de la température et de la maturation. De toute façon, après 8h de bain, il faut découper un croissant dans une olive et regarder : on sort les olives du bain quand la soude (chair plus foncée) arrive à environ 1mm du noyau. Normalement, c'est entre 8 et 12h.		eau pure à 20°C		50g/L à préparer la veille : 30L eau et 1,5Kg de sel	80g/L à préparer la veille : 30L d'eau et 2,4Kg de sel	eau pure à 20°C	*** pour obtenir cette acidité, utiliser de l'acide citrique et contrôler avec du papier pH. Si vous voulez parfumer les olives, préparez la veille un bouillon avec fenouil, thym ou laurier, laissez refroidir et utilisez ce bouillon à 20°C au lieu de l'eau.
Les olives vertes à confire se cueillent avant qu'elles tournent. Les LUCQUES autour du 15 septembre, les PICHOLINE fin septembre											Vos olives sont prêtes à déguster avant la fin du mois	
Pour conserver vos olives fermes jusqu'au printemps, mettez les dans une saumure à 8% de sel. Laissez les tremper une nuit dans l'eau pure avant de les consommer.												

LA TAPENADE (tapena : câpre en oc)

- Marianne Cuvelier-

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
500 gr d'olives noires dénoyautées	1 : Mettre le tout dans un broyeur et faire tourner 5mn pour en faire une pâte. *
100 gr de filets d'anchois à l'huile	2 : Pour la conserver, distribuer dans des petits bocaux plutôt que dans un seul grand, bien tasser la tapenade, couvrir d'une fine pellicule d'huile d'olive et mettre au réfrigérateur
40 grs de câpres bien égouttées	
5 cl d'huile d'olive	
1 gousse d'ail	
Poivre	

* On peut aussi opter pour le mortier et le pilon (courage !!!)

On peut utiliser la tapenade sur de petites tartines grillées en apéritif ou en sandwich avec des rondelles de tomates, d'oeufs ou d'oignon ; faire des oeufs mimosas ou encore la manger avec des crudités.

On peut aussi faire des omelettes aux olives noires ou vertes. Si on la fait baveuse elle est très bonne froide pour un pique-nique.

Il suffit de couper les olives au couteau pas trop fin et de les mélanger aux œufs.

L'OLIVIER

Roberte Pradier



L'oléastre est la forme sauvage de l'olivier présent dans de nombreuses régions du pourtour méditerranéen et au Moyen Orient 60.000 ans av.JC.

Les premières traces de domestication de l'olivier sont datées de 5500 ans av.JC au Proche Orient et 5000 ans av.JC dans les Pyrénées orientales et en Espagne.

C'est un arbre robuste, rustique et d'une grande longévité.

Il demande un climat doux et lumineux. Il supporte bien la sécheresse. Il résiste moins bien au froid (pour mémoire les gels de 1929 et 1956 qui ont détruits une grande partie des oliviers).

Nom scientifique : olea europaea

Noms communs : olivier

Récolte à la main

Nom occitan : olivièr

Famille : oléacées

Symbole : de vie et de pérennité, c'est une allégorie de la paix



Fleur : mi mars

Fruit : charnu contenant un noyau

L'olive est une drupe.

Récolte de septembre à décembre

Feuillage : persistant



Utilisations dans la vie quotidienne :

Dans l'**Antiquité** les Grecs et les Romains ont développé sa culture car ils étaient grands consommateurs d'huile pour l'éclairage,, la nourriture ou les soins (produits de massages ou d'onguents et de potions médicamenteuses)

Au Moyen - Age

La culture de l'olivier continue. La dîme et les impôts frappent les olives et l'huile d'olive. L'utilisation la plus importante de l'huile d'olive est religieuse. (Eclairage et sacrements)

Au **XIX^{eme}** un nouvel usage apparait qui fera la fortune de Marseille et ses alentours : le savon de Marseille C'est la principale matière grasse des pays méditerranéens. L'huile d'olive est reconnue pour ses vertus préventives et curatives pour les risques de maladies cardiovasculaires.

On préparait aussi les olives de table dans la saumure ou la cendre.

Les **XVIII^e** et **XIX^e** siècles voient l'apogée de la culture de l'olivier en France.

De nos jours de nouvelles plantations apparaissent et de nouveaux moulins voient le jour. Le bois aussi est utilisé en ébénisterie, sculpture ou tournage pour la fabrication d'objets de décoration ou d'ustensiles de cuisine : plateaux, vases, statuettes. Il est aussi utilisé pour la fabrication de meubles.

Les résidus de la trituration sont quelquefois valorisés par l'épandage



Récolte par gaulage

ACTIVITES DU RECANTON 2018

6 mai	repas couscous Garrigues de Langlade
26 mai	visite guidée : les arbres de notre village, histoires et anecdotes
15 juin	grignotage musical partagé avec « Nageville » à Solorgues
16 juin	visite guidée de l'oppidum par Mme Catherine Py-Tendille
23 juin	exposition au foyer communal : Nages et Solorgues à travers le temps
23 juin	concert « Sur les sentiers de la guitare », balade musicale pour guitare et trio à cordes à 21 h au temple de Nages
15 Sept.	Journée du patrimoine : Nages et Solorgues à travers le temps, complété avec la forge et les catastrophes naturelles
29, 30 sept.	voyage annuel des adhérents en pays cathare
7 Octobre	repas de rentrée : Daube de sanglier chez Suzon
13 Novembre	conférence de Hugues Romano : la pierre qui parle, 18 h Temple de Nages
Fin Novembre	
ou début décembre	visite de l'exposition Picasso, Velasquez, Goya aux Carrières de Lumières aux Baux de Provence
Décembre	olivade solidaire



Samedi 5 Janvier Assemblée Générale et partage de la galette des rois

ACTIVITÉS RÉGULIÈRES

Local des associations

Tous les mardis :

Occitan (9h-11h)/

Atelier patrimoine (14h30-17h)/Mémoire des aînés (15h-17h)

Réunions de bureau de 17 h 30 à 20 h

Tous les jeudis :

Rencontre et jeux de société (14 h 30 à 17 h) /

Informatique (16 h 30 -18 h30)



Aquarelle Sophie Bosc

À chaque saison son TUSTET !

4 numéros par an !

Vous appréciez nos chroniques ? Vous voulez lire les prochaines ?

Alors aidez-nous !

Adhérez au Recanton ou souscrivez (librement) à notre journal .

Nous déposerons les numéros suivants dans votre boîte à lettres en Juillet .

Souscription libre à déposer dans notre boîte aux lettres :€

Nom : Prénom :

Adresse :

Courriel :

pour pouvoir vous l' envoyer par courriel

LO RECANTON - 212 rue Jean Jaurès 30114 Nages et Solorgues-

Courriel : lourec@orange.fr