

N°4

HIVER 2018-2019



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°4

HIVER 2018-2019

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 ?



Réponses dans le prochain numéro

SI ON JOUAIT

L'Esclafidou, Esclafi , clafi ou petadou

La canonnrière des enfants en sureau creusé , ressemblant à une pompe à vélo. On emmanchait une branche dans ce cylindre dans lequel on avait préalablement mis deux petites boules de micocoulier. Sous l'effet de la pression l'une des deux partait, projetée par l'air comprimé. Certains en gardent un souvenir cuisant.
Souvenir d'aînés du village



Attention !!
Vous pouvez blesser vos camarades ou les personnes visées par vos projectiles !



Réponses aux devinettes du numéro 3 :

DE QU'ES AQUÒ ?

Les enfants adorent... bien sûr lo clafi ou petadou

Merci à Bernard

ONTE ES ?

On peut voir le marteau de porte ou "tustet" de notre n° 3 automne 2018, rue de la Calade



L'EXODE durant LA GUERRE de 1939-1940

Souvenirs d'enfance de Suzon Morand

I - La fuite

La vie se déroule calme et sereine entre la maison et le jardin potager où nous allons tous les jours pour arroser, biner et cueillir les légumes. Mis ensuite en bocaux par les soins de Maman et grand-mère pendant les beaux jours, nous les retrouverons cet hiver dans nos assiettes.

Un coup de tonnerre trouble cette atmosphère paisible.

La guerre, dont les grandes personnes parlaient depuis quelques temps, est déclarée avec l'Allemagne.

Mobilisation générale !

Le départ des troupes au front provoque un affolement général.

Avant que les Allemands n'envahissent la France, consigne est donnée à tous les fonctionnaires et les percepteurs en l'occurrence de fuir le plus loin possible.

A Goderville deux percepteurs se partagent la recette des impôts : les directs c'est mon Père qui en est le responsable, les indirects Monsieur X.

Ils décident de partir ensemble à deux voitures, chargées au maximum, avec toute leur petite famille (cinq personnes par voiture) plus les bagages personnels et les rôles (grands registres où sont inscrits les noms des administrés de la circonscription) dont ils ne doivent pas se séparer.

Avant que Papa ne donne le dernier tour de clef à la porte d'entrée, Grand-mère a pris la statue de la Sainte Vierge, qui est dans sa chambre et l'a mise au milieu de la maison en lui en confiant la garde.

Notre Mickette la jolie chatte noire de Jeannot, déstabilisée par les allées et venues pour charger la voiture, profite de l'affolement général pour se glisser dans la maison où elle va rester enfermée quelques jours. Notre voisin, le boulanger, entendant ses miaulements désespérés, vint la délivrer en cassant un carreau du cabinet de toilette dont nous avons oublié de fermer les volets dans notre précipitation.

Nous, pendant ce temps nous avons parcourus quelques kilomètres, l'objectif était de s'éloigner le plus loin possible du Havre, port maritime, et de Saint Jérôme, stockage et raffinerie d'essence.

Nous ne sommes pas seuls sur les routes : voitures, vélos, charrettes tirées par des chevaux ou des ânes, gens à pied fuyant en emportant avec eux ce qu'ils ont de plus précieux.



... (à suivre)

L'OPPIDUM des CASTELS à NAGES
Catherine Py - Tendille
Une cité gauloise à l'urbanisme planifié



Essai de restitution de l'angle Nord-Ouest de la ville de Nages II (DAO M. Py)

Les maisons bâties selon un plan préconçu s'alignent en de très longs îlots.
A l'origine elles ne comportent qu'une seule pièce et une cour à l'avant.
Puis les maisons s'agrandissent en englobant dans leurs murs l'avant cour, ce qui double leur surface. Plusieurs pièces peuvent alors être aménagées.
Mais la trame générale reste la même : toutes ces cases, mitoyennes, s'alignent le long des rues et le même plan se reproduit rue après rue.

Un système de mesures (métrologie) d'origine marseillaise

Le lot de base servant de trame au plan mis au jour dans la zone A de l'oppidum reprend le système massaliète soit un carré de 27 pieds de côté (ou 18 coudées), soit 7,42 m.
La largeur des rues, égale au tiers de la profondeur des lots, se rapproche de 9 pieds (ou 6 coudées), soit 2,47 m.
L'entraxe moyen des rues vaut 36 pieds (ou 24 coudées), soit 9,90 m.
L'épaisseur moyenne des murs maîtres équivaut à 2 pieds, soit 55 cm.
Cette trame théorique attribue donc à chaque unité domestique une surface de l'ordre de 55 m².
Cet urbanisme inspiré par les Grecs de Marseille (Massalia) qui traçaient les rues au cordeau et à l'équerre, étonne par son caractère systématique et son ordre respecté collectivement.



Les tyrans ne sont grands que parce que nous sommes à genoux.

Pierre Victorien Vergniaud

(né à Limoges en 1753 ; guillotiné à Paris le 31 octobre 1793)

Président de la Convention Nationale du 10 au 24 janvier 1793

ISTORIA DE JOAN L'AN PRES
(Tirada de las archivas de Solorgues)
Bernard Carrière

Illustration de Marsal

Oeuvre unique dans son genre : roman en Occitan écrit à la première personne et qui pose plus de questions qu'il n'offre de réponses.

Écrit vers 1750, ce bref roman est situé dans un cadre paysan que l'abbé Fabre connaissait bien, à une époque où Nages et Solorgues comptait 90 feux (ou foyers fiscaux, soit à peine 400 habitants).

Les guerres de religion sont encore bien présentes dans les esprits et ce siècle s'achèvera par la Révolution...

Voilà, très rapidement, le cadre d'une oeuvre dont le titre donne le ton.

En effet, l'existence d'archives à Solorgues est très, très, hypothétique certainement au point d'amuser le public de l'abbé.

Tout comme le double sens du nom-surnom du héros: **Joan l'an pres**

«**l'an près**» (ils l'on pris) répondait Joan à ceux qui lui demandaient où était passé son père (pendu à Nîmes),

l'emprès = homme affairé, pressé (pour peu de chose).

Les noms des autres personnages, quand ils en ont un, sont choisis avec le plus grand soin et le plus souvent pour amuser .

-**Margót**: (diminutif de Marguerite / la pie) est sa mère - fille bâtarde d'une protestante (sans nom) et d'un chirurgien de Calvisson (sans nom).

-**Truquette**: (chopine d'un quart de litre de vin) est son père - Mais «trucar» signifie aussi troquer / échanger.

-**Monsieur Sestier** (de Langlade), c'est le seul Monsieur ! (un sestier = 6 décalitres de blé).

Il est le père de **Babeau** que Joan épousera après le décès de sa première femme: **Barbe Garouille**
Autant Babeau est attirante autant Garouille est repoussante -

Garrolha : 1- femme négligée, 2-chêne kermès (par allusion à sa barbe ?)

-**Quincarlót**: création de l'abbé, par croisement entre quincarlota = haricot et Carlot = petit Charles
Quincarlat = cancrelat.

- **Carcanés**(crachat) et **Remanvi** (veuf remarié à une veuve) étaient, avec **Quincarlot**, associés à **Truquette** pour des affaires plus que douteuses.

Le seigneur de la Vaunage, à qui Joan raconte sa vie, n'est pas nommé.

Les gardes vignes non plus, ni le fils de l'un d'entre-eux .



BONNE ANNEE 2019



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

Ceci n'est pas un flyer - IPNS _ Ne pas jeter sur la voie publique

AIGRIADE SAINT-GILLOISE

Marianne Cuvelier

C'est un mets traditionnel des bateliers du Rhône qui avaient pour port d'attache Saint-Gilles. Il doit être mitonné longtemps. On accompagne ce plat de riz de Camargue ou à défaut de pommes de terre

PRÉPARATION : Pour 8 personnes

1- Hâcher grossièrement ail, oignons, câpres, cornichons, anchois et mélanger le tout.

2- Mettre de l'huile d'olive dans le fond de la cocotte.

3- Déposer sur ce fond d'huile d'olive et par couches, la viande, le poivre, le mélange d'aromates et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la viande et du hâché d'aromates.

4- Ajouter le vinaigre

5- Couvrir la cocotte et mettre au four à 200° pendant 1h30.

Recommencer le lendemain. Puis le jour même, avant de consommer le plat

INGRÉDIENTS :

- 1kg 500 de paleron de boeuf ou de taureau coupé en tranches fines

- 3gros oignons, 6 gousses d'ail

- 70gr d'anchois à l'huile

- 10cl de vinaigre

- 5cl Huile d'olive,



Pains de Noël à l'anis

Roberte Pradier

PRÉPARATION pour 40 pièces

1- Battre au fouet les oeufs et le sucre pendant 20 mn.

Le mélange blanchit et épaissit

2 - Incorporer à la spatule la farine et les graines d'anis

3 - Dresser des petits dômes sur une plaque beurrée et farinée

4 - Laisser croûter au moins 12 heures

5 - Cuire à 170° (Th 5-6) pendant 10mn.

Il doit se former à la base du biscuit un pied qui aura une couleur crème très pâle.

INGRÉDIENTS

2 oeufs

165gr de sucre

185gr de farine

8gr d'anis en graines



OLIVIERS SOLIDAIRES

En décembre, c'est l'olivade : une dizaine d'adhérents a récolté 117kg d'olives dans nos olivettes solidaires. Les arbres sont sains et vigoureux. Rendez-vous à l'Assemblée Générale pour la distribution d'huile à nos valeureux oléiculteurs.

A la fin janvier, il faudra passer de la bouillie bordelaise et remettre de l'engrais puis on laissera se reposer les arbres jusqu'à la fin de l'hiver. La taille ne débutera qu'en mars, lorsque les gelées ne seront plus à craindre.



DIA de FINAO, una tradicion de las islas Canarias (le Jour des Morts aux îles Canaries)

Maria del Carmen MACHADO YANES

J'ai eu le plaisir de partager chez Rémi le 30 octobre dernier l'*afachada* avec Lo Recanton, ce qui m'a rappelé une tradition des îles Canaries : *El dia de Finao*.

Aux îles Canaries jusqu'à la fin des années 70, le 31 octobre, un jour avant la Toussaint, les familles se réunissaient pour célébrer «*el Dia de Finao*» (Le jour des morts).

Dans la journée les rues des villages étaient occupées par des groupes d'enfants qui allaient de maison en maison frappant aux portes et demandant «il y a des saints?» ou récitant à haute voix «*el pan por Dios*» (du pain pour Dieu). En échange ils recevaient des fruits secs: des châtaignes, des noix, des amandes, des pommes et les plus chanceux des friandises (des petites tourtes) que plus tard ils partageaient en famille.

La nuit arrivant, les familles, parfois accompagnées de voisins et d'amis proches se réunissaient autour de la table pour manger les fruits de la terre, boire un verre de vin, une coupe de liqueur d'anis ou de rhum du pays.

Mais la nuit était aussi l'occasion de raconter des souvenirs sur la vie du mort, «*del finao*», pour raconter des histoires.

Le repas était à base de châtaignes grillées, de pommes terres, de poisson salé, de sauce rouge des Canaries, connue comme «*mojo picon*» (sauce à base d'huile, d'ail, de piment rouge piquant, de sel, de vinaigre), du *gofio* (farine de céréales grillées); d'œufs durs, de *chicharrones* (gratons de cochon), d'*altramuzes* ou *chochos* (lupin), des pommes et des autres produits de la terre.

Certaines familles avaient coutume de garder une place libre autour de la table pour les défunts.

Une autre tradition des îles Canaries; mais qu'on retrouve aussi dans d'autres régions d'Espagne et du Portugal est «*Los Ranchos de Animas*», des groupes d'hommes laïcs qui parcourent les villages du 30 octobre au 13 décembre en chantant des poèmes souvent improvisés et tristes, avec des mélodies monotones qui font penser à des chants orientaux. Ces «*Ranchos*» ont été introduits aux Canaries par les franciscains au XV^{ème}

siècle et ils furent fréquents jusque XIX^{ème} siècle. Actuellement, il existe des «*Ranchos de Animas*» à Lanzarote, Fuerteventura et Grande Canarie. Le but des «*Ranchos de Animas*» est de demander l'aumône pour faire des dons aux pauvres, ou pour offrir des messes pour les âmes du Purgatoire. «*Los Ranchos de Animas*» ont été reconnus comme BIC (Bien d'Intérêt Culturel) par le gouvernement des Canaries, pour leur richesse poétique et musicale, parce qu'ils sont une tradition orale transmise depuis le XV^{ème} siècle, qui coïncide avec la colonisation européenne.

Enfin, une autre tradition qui existe encore aux îles Canaries consiste à allumer de petites lampes à huile le 30 octobre et le 1 novembre en mémoire des défunts.

Mise à part la tradition des «*Ranchos de Animas*» dont la disparition a commencé au XIX^{ème} siècle, coïncidant avec l'illustration et la pensée libérale, à partir de 1960, on assiste aujourd'hui à la perte des

traditions liées aux morts, et en général au monde rural. Cela coïncide avec le boom touristique aux îles. L'abandon de l'agriculture conduit à un changement des mentalités qui a conduit progressivement à l'abandon des traditions.

Actuellement, les traditions du Jour de Finao, sont presque inexistantes aux îles Canaries. Cependant, localement, certaines coutumes liées à ce jour persistent, comme demander «*pan por Dios*» à San Juan de La Rambla et à Santa Catalina ou La Guancha (Tenerife); manger des châtaignes grillées la nuit du 31 octobre au 1^{er} novembre, ou bien allumer de petites lampes en mémoire des morts dans l'intimité des foyers.

«*El Dia de Finao*», et l'*afachada* sont des traditions du monde paysan, de gens liés à la terre qui aiment passer un moment ensemble pour raconter des histoires, bavarder et partager les châtaignes grillées et le vin nouveau. Des traditions qui remontent aux temps anciens et qui, à quelques différences près, sont communes à tous les peuples.

Le partage fait fi des origines et des frontières.



LE MICOCOULIER

Roberte Pradier



Le micocoulier de Provence est l'arbre indigène de notre pays.

Il croît dans les terrains les plus secs et les plus arides.

Nom scientifique : *Celtis australis*

Noms communs : Micocoulier austral

Noms occitans : *fanabregou, fanabreguier, bèlicoquier, mélicoquier.*

Dans les comports de Nages on retrouve un tènement nommé Fanabregou en 1659.

Etymologie :

Austral : latin «*australis*» (du midi)

Micocoulier : grec «*mikrokouli*» (celui qui produit des baies minuscules)

Il serait l'arbre des Celtes du Sud, les Volques Arécomiques, planté à côté des lieux sacrés chez les celtes et les romains, dont les fanum auraient donné le nom occitan *fanabreguier*.

Etymologie de son nom occitan : *fanabreguier*

Fana : latin *fanum* (le lieu sacré)

Breguier : celte *brogilus* (bois)

Famille : Ulmacées (Flora europa),
cannabacées (Tela Botanica)

Utilisations :

• Cuisine :

le fruit s'utilise : pour faire des confitures ou pour parfumer un alcool.

• Ebénisterie :

- **le bois** est utilisé pour la fabrication de colliers de mouton après trempage dans l'eau bouillante, de manches d'outils, ou la sculpture.

- **les branches** souples et résistantes étaient utilisées pour cercler les tonneaux, pour la fabrication de fouets de cocher de Sorède à côté de Perpignan (on les appelle des perpignans), de cannes (Paul Coudeyre le forgeron de Nages en fabriquait et les faisait sécher à côté de la forge), cravaches.

- **les rejets de souche** pour la fabrication de fourches légères et résistantes (tradition perpétuée à Sauve depuis le 12^{ème} siècle)
Taillés pour n'avoir que 3 branches à environ 1,30m du sol

- **l'écorce** qui donne une teinture jaune servait pour le tannage des peaux.

- **la racine** donne un jaune plus foncé.



Fruit : drupe peu charnue
au goût sucré

Récolte en septembre-
octobre

Fleur : en avril



ACTIVITES DU RECANTON 2018

Février	Visite de la collection d'outils de M. Hénin
23mars	Visite de l'oppidum guidée par Mme Py-Tendille et Lo Recanton pour les classes de CM1 et CM2 de l'école de Nages
15avril	Sortie à la Grotte Chauvet pour les adhérents du Recanton
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
30 Octobre	Afachada chez Rémi
13 Novembre	conférence de Hugues Romano : la pierre qui parle, 18 h Temple de Nages
02 Décembre	Visite du musée de la Romanité
Décembre	olivade solidaire



Samedi 12 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)

Tous les jeudis :

Atelier informatique (10h-12h) ou une fois par mois : Mémoire des aînés

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

Les mardis et jeudis Réunions de bureau de l'Association de 17 h 30 à 20 h

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

Vous pouvez trouver aussi le prochain Tustet en dépôt chez les commerçants de Nages.