

PRINTEMPS 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 ?

Réponses dans le prochain numéro

DE QU'ES AQUÒ ?

DIMANCHE 17 FEVRIER 2019

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES OLIVIERS ET GRILLADES CHEZ JEAN-JACQUES.

Daniel Laplanche



Après une matinée de travail dans la bonne humeur, les parrains et marraines des oliviers ont bien mérité de se régaler autour d'une grillade de saucisses offerte par l'association.

La douceur exceptionnelle de ce mois de février nous a permis de commencer notre saison de repas en plein air très tôt. Autour des barbecues de Jean-Jacques l'ambiance était aussi au beau fixe !

Après l'apéritif et comme à chaque fois, l'auberge Espagnole nous a donné l'occasion d'apprécier les spécialités de chacun et chacune.

Cette utile autant qu'agréable journée s'est clôturée par la découverte d'un nouveau jeu, proposé par Jean-Louis.

L'équipe s'est donné rendez-vous pour la taille des oliviers, excellente occasion de se familiariser avec cet art.



IL Y A 2500 ANS... AU TEMPS DES GAULOIS DU MIDI

Catherine Py - Tendille

Bien que le terme « Gaulois » ou « Celtes » désigne habituellement l'ensemble des habitants de la Gaule, l'archéologie du Languedoc et de la Provence révèle une culture régionale très vivace dont témoigne une civilisation matérielle originale.

Cette partie du pays est également en étroit contact commercial et culturel avec Marseille (Massalia), colonie fondée en Gaule vers 600 avant notre ère par des Grecs de Phocée.

Les contacts méditerranéens à l'origine des transformations de la société gauloise :

Les colonies grecques et les comptoirs de la côte diffusent des produits que les populations locales apprécient : vins marseillais et italiens, céramiques fines attiques puis campaniennes.

Mais ces colonies et comptoirs apportent aussi des techniques nouvelles :

- fabrication de céramiques gallo-grecques,
- construction en briques et en pierres
- frappe de monnaies locales (obole de Marseille, as de Nîmes,...)

Les oppidums, à travers leurs plans réguliers et leurs remparts monumentaux, rendent compte aussi d'influences grecques sur l'architecture.

De même le gallo-grec (langue gauloise transcrite en lettres grecques) marque les liens étroits qui unissent ces deux cultures gauloise et grecque.



Obole de Marseille, 3ème siècle avant notre ère



***La politique est un chapitre de la météorologie.
La météorologie est la science des courants d'air.***

*Edouard Herriot
Ministre de 1936 à 1957
membre de l'Académie française*

II- L'EXODE durant LA GUERRE de 1939-1940

Souvenirs d'enfance de Suzon Morand

A la tombée de la nuit nous avons trouvé asile dans une grange : les fermiers nous ont laissé dormir dans la paille.

Toute la nuit il y a eu des frôlements, des petits bruits: des rats ou des souris, on va dire des campagnols pour être moins tragiques, se sont jetés sur nos maigres provisions.

Toute la nuit nous entendons la pluie sur le toit.

Au matin les fermiers renseignent les hommes : ce ne sont pas des pluies intermittentes, mais les ricochets des mitrailleuses installées sur le toit. Les femmes poussent de petits cris, les deux filles de l'autre percepteur plus âgées que nous deux comprisent mieux que nous ce qui se passait et se mirent à pleurer.

Nous reprenons notre fuite. Nous arrivons à Breauté où nous rencontrons la Seine.

Pour la franchir il faut prendre un bac, nous ne pouvons plus garder la voiture.

Mes parents avec regrets la laisse dans un champ après accord des fermiers qui vont faire bonne garde car les parents retrouverons la voiture quelques mois après cette folle expédition.

La foule s'agglutine pour monter sur ce fameux bac.

On a l'impression de mettre entre les Allemands et nous une distance infranchissable pour eux.

Comme d'habitude la foule se bouscule, on ne regarde pas le voisin, on veut passer, finit les marques de bienséances ! Une seule pensée prédomine « moi d'abord » . On piétine, on bouscule, en marchant presque sur l'autre pour survivre. La peur de ne pas être sur ce bac, rend les gens insensés.

Mon Père homme d'action, fort en gueule ne supporte pas longtemps cette situation et décide de régler la manière de monter sur ce bac. Il sort le revolver que sa profession l'oblige à avoir et fait reculer les plus acharnés.

Voyant cette autre façon de se comporter, deux ou trois hommes se joignent à lui afin de faciliter l'embarquement : « les femmes et les enfants d'abord », vieux précepte mis là en action.

Le calme revient, tout le monde réussit à embarquer rapidement sur ce bac qui nous dépose sur l'autre rive sans encombre.

Là va commencer un long périple à pied.

Le ventre creux, les gens fuyant depuis plusieurs jours se sont rués dans les fermes, les épiceries, les restaurants .

Il ne reste plus rien !

... (à suivre)

Réponses aux devinettes du numéro 4 :

DE QU'ES AQUÒ ?

*Le moine, glissé sous les draps,
son récipient rempli de braises, chauffait agréablement le lit.*

ONTE ES ?

On peut voir le marteau de porte ou "tustet" de notre n° 4 Hiver 2019, rue de l'oppidum



L'Azerolier

Ces aubépines probablement originaires de la Méditerranée orientale et de l'Asie Mineure n'auraient fait leur apparition à Rome que pendant le règne d'Auguste.

C'est probablement d'Espagne que l'Azerolier fut introduit en France.

Sa croissance est très lente .

Sa longévité est considérable ; il existerait des azeroliers de plus de 600 ans.

Il peut atteindre 12m de hauteur et 2m de circonférence.

Un azerolier qui atteint à 1m du sol la circonférence de ... **2m**, a un âge approximatif de ... **500 ans**.

Nom scientifique : Crataegus azarolus, crataegus ruscinonencis

Noms communs : Azerolier, Acerolier, épine d'Espagne

Noms occitan : acenello, arsanello, arsa , poumeto...

Dans les comports de Nages de 1659 on retrouve arsas, arsana,

Etymologie Azerolier :

Arabe : az-zaârour

Espagnol : acerola

Famille : Rosacée



Un ancêtre vénérable



Flours: blanches ou rosées
avril-mai

Fruit : rouge vermillon ou jaunâtre
à un ou deux noyaux
Récolte en septembre- octobre



Bois: lourd, dur et compact

Utilisations :

• **Cuisine** :

Le fruit est transformé en confiture, en gelée ou jus.

Les grands-mères utilisaient sa pulpe riche en vitamine C dans des gâteaux.

• **Pharmacie**:

Sa pulpe et ses fleurs entrent dans la composition de produits pharmaceutiques , parapharmaceutiques ou cosmétologiques

Les fleurs ou les feuilles peuvent être consommées sans problèmes: elles ont des propriétés anti-spasmodiques, hypotensives, sédatives, tonocardiaques, vasodilatatrices.

Un ancêtre vénérable... à Nages

Roberte Pradier

Recensement 2006 du Groupement Forestier Gardois:

Nom: Azerolier , Demeure : 80 route de Langlade à Nages

Caractéristiques : 12 m de haut ; circonférence à 1m du sol : 1,95m

Eh Oui ! vous avez bien lu ! Et si vous avez parcouru la page de gauche avec attention maintenant vous connaissez l'âge de notre vénérable ancien : **500 ans en 2006 !**

Notre village abrite un ancêtre vénérable qui peut nous raconter une longue histoire .

Il a commencé sa vie à une époque lointaine pleine de grandes transformations. Il a pris racines autour de 1510, sous le règne de Louis XII, fils de Charles d'Orléans et de Marie de Clèves, sur le bord de ce chemin qui reliait alors Nages à Nîmes en passant par Langlade . A cette époque :

On impose la langue d'oïl dans le royaume : la France est une construction politique sans unité linguistique à l'origine. Les élites du royaume, conscientes de cette faiblesse, n'ont pas attendu l'ordonnance pour faire leur la langue française (langue d'oïl), même dans les provinces les plus éloignées, et ainsi se rapprocher du pouvoir central. Cependant en *Juin 1510*, à Lyon, *Louis XII*, roi de France, édicte une ordonnance qui impose que la langue juridique pour tous les actes de justice soit celle du peuple, et non le latin. Louis XII sera remplacé en Janvier 1515 par François Ier, faute d'héritier car aucun des fils nés de son union avec Anne de Bretagne n'a survécu.

François Ier, roi emblématique de la Renaissance française et rival du puissant Charles Quint, est marié à Claude de Bretagne fille d'Anne de Bretagne. En août 1539 il édicte un texte législatif dit « Ordonnance de Villers Cotterêts », qui est enregistrée au Parlement de Paris le 6 septembre 1539. Elle reprend l'ordonnance édictée en 1510 par Louis XII. Le français (langue d'oïl) devient ainsi la langue officielle du droit et de l'administration, en lieu et place du latin mais aussi des dialectes et langues régionales. Cette ordonnance est le plus ancien texte législatif encore en vigueur en France, ses articles 110 et 111 n'ayant jamais été abrogés. Elle est connue pour être « l'acte fondateur de la primauté et de l'exclusivité du français dans les documents relatifs à la vie publique du royaume de France.»

Des idées nouvelles se répandent : C'est aussi à cette époque que les idées de la Réforme sont largement diffusées depuis l'Allemagne par un dénommé Luther. Notre arbre va être le témoin de cette lente diffusion et de la guerre des camisards qui en découlera à Nages, en Vaunage et dans les Cévennes .

On réforme l'administration et le système d'imposition : Une série de réformes touchant à l'administration du pouvoir et à l'amélioration du rendement de l'impôt, sont mises en œuvre et poursuivies sous le règne d'Henri II . Ce sont trois mesures douanières protectionnistes qui imposent des droits de douane sur les importations de soie dans le but de protéger l'industrie de la soie de Lyon et sur l'exportation des denrées alimentaires par crainte d'une pénurie dans le royaume.

L'engouement français pour les Amériques naît : L'évêque de Lisieux et grand aumônier du roi, conseille à François Ier d'envoyer le Malouin Jacques Cartier en expédition pour découvrir « certaines îles et pays où l'on dit qu'il se doit trouver grande quantité d'or et autres riches choses ». C'est la naissance de la Nouvelle France et du Canada en tant que colonie française.

Enfin les bases de l'absolutisme sont posées : Le règne de François Ier voit un renforcement de l'autorité royale jetant les bases de l'absolutisme .

GELÉE D'AZEROLE

<http://garrigue-gourmande.fr>

PRÉPARATION :

Laver les azeroles et les mettre dans une bassine à confiture,

Recouvrir d'eau froide (1 cm au dessus des azeroles).

Faire cuire à feu vif jusqu'à ce que les azeroles blanchissent et soient molles.

Les égoutter et surtout conserver l'eau de cuisson.

Mettre les azeroles dans un torchon et les presser afin de récupérer le jus.

Verser le jus obtenu dans l'eau de cuisson, mélanger et mesurer la quantité de liquide obtenue.

Ajouter 700 g de sucre par litre, mélanger et faire chauffer à feu moyen.

Le temps de cuisson varie selon la quantité de gelée.

Pour la cuisson utiliser les méthodes de grand-mère consistant à prélever une cuillère à café de liquide, et à la verser au bord d'une assiette inclinée : si la goutte se prend avant d'atteindre l'autre extrémité de l'assiette, c'est que votre gelée est cuite.

- Préparation : 30 minutes

- Cuisson : 60 minutes

INGRÉDIENTS :

- azeroles

- eau

- 700 g de sucre en poudre pour 1 litre de jus.



GELÉE DE FLEURS DE JUDÉE

<http://garrigue-gourmande.fr>

PRÉPARATION :

Cueillir les fleurs début avril avant qu'elles n'éclosent.

Mettre les fleurs dans une casserole, ajouter l'eau et faire cuire 10 minutes.

Laisser infuser 12 heures. Passer à travers un «chinois», une étamine ou un torchon.

Ajouter au jus obtenu (environ 400 g) son équivalent en sucre.

Faire cuire jusqu'à obtention d'une gelée.

Récolte : 5 min

Préparation : 15min

Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS :

(pour 2 pots de 400 g)

500 g de fleur d'Arbre de Judée

400 g de sucre à confiture

1 l d'eau

LO TUSTET - Petit Journal d'Information de l'Association Lo Recanton de Nages et Solorgues

Directrice de la publication : Roberte Pradier

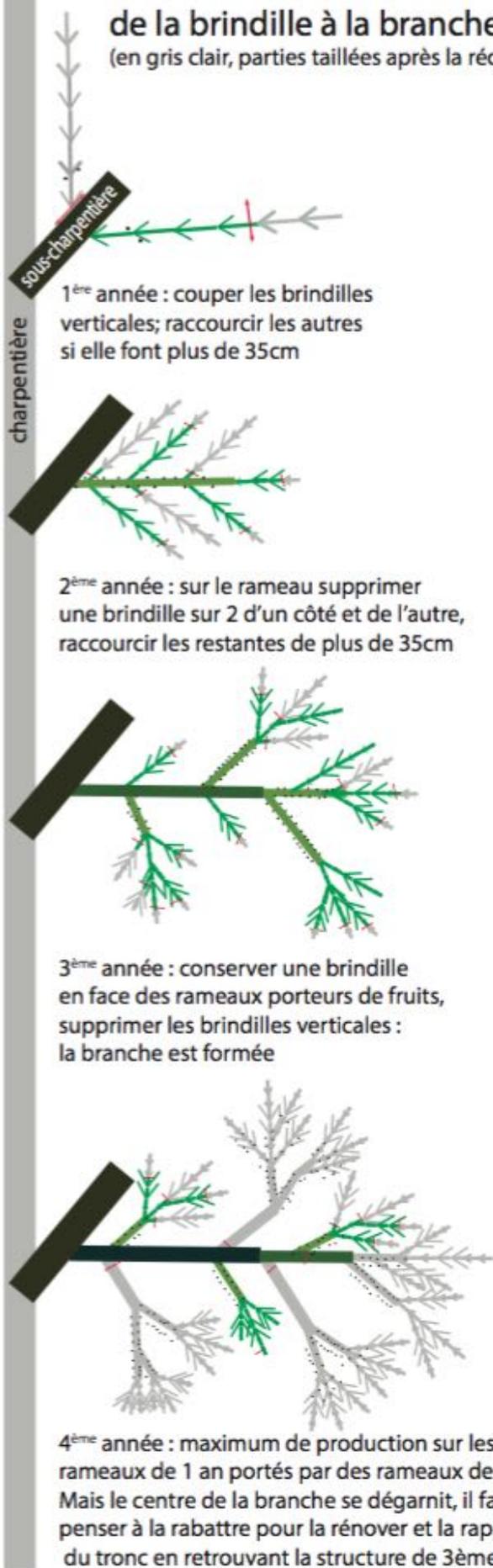
Comité de rédaction et relecture : Carrière Bernard, Cuvelier Marianne, Laplanche Daniel, Morand Suzon, Pradier Jean-Louis, Pradier Roberte, Py-Tendille Catherine, Villalva Serge

Impression : AZAPRINT – 30000 Nimes

IPNS _ Ne pas jeter sur sur la voie publique

Evolution d'un rameau : de la brindille à la branche

(en gris clair, parties taillées après la récolte)



OLIVIERS SOLIDAIRES

Jean-Louis Pradier

Les gelées ne sont plus à craindre, c'est l'heure de la taille, un travail long et méticuleux, mais nécessaire à une fructification régulière.

Livré à lui-même, l'olivier a tendance à faire du bois et monter vers le ciel.

Comme les olives ne se forment qu'à l'aisselle des feuilles nées l'année passée sur des rameaux non verticaux de 2 ans, et qu'une tige qui a porté des olives ne portera plus ni feuilles (elles vivent 3 ans) ni olives, au fur et à mesure que l'olivier grandit son cœur s'embroussaille.

Seules les brindilles qui se développent sur et au bout des branches deviendront au bout de 2 ans des rameaux qui porteront des olives.

Si on laisse trop les rameaux s'allonger, on obtient des branches trop éloignées du tronc, et leurs olives seront plus petites.

Un olivier non taillé annuellement fait une année du bois et l'année suivant des olives : il "alterne", mais alors en cas de gelée ou de maladie, la 2^{ème} année, on risque de tout perdre pour 3 ans...

Pour avoir une récolte régulière, on va donc contraindre l'olivier par une **taille annuelle de fructification** à renouveler ses rameaux de 2 ans d'âge situés assez près du tronc :

- outils : sécateur, *ressé* (petite scie arboricole)
- on ne laisse pas de "talon", on coupe à ras.
- on supprime les tire-sève situés au pied de l'olivier (les *sagates*), et toutes les brindilles, rameaux et branches verticales des charpentières et sous-charpentières, ainsi que les rameaux secs ou dégarnis.
- on conserve les autres brindilles en en supprimant une sur deux sur les rameaux de 2 ans (voir schéma)

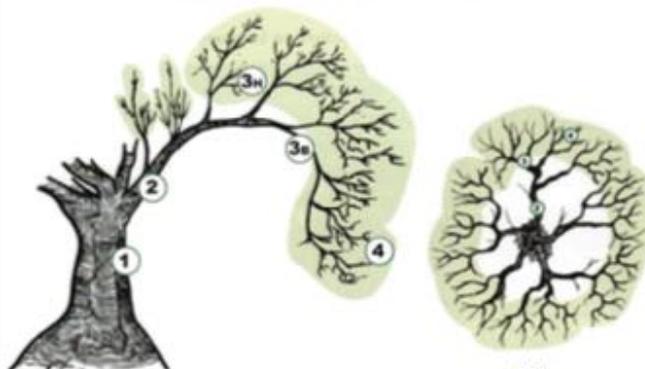
Principe :

une brindille gardée l'an passé donne un rameau de 2 ans qui portera des olives l'an prochain .

- on supprime les rameaux des sous-charpentières qui se dirigent vers l'intérieur de l'arbre ou croisent des rameaux bien orientés (en soleil)
- on "rabat" (= raccourcit) les branches trop longues après un rameau horizontal ou descendant
- on laisse le cœur de l'arbre vide en gobelet, mais en laissant sur les sous-charpentières un ou deux rameaux qui protégeront l'écorce du soleil.

On obtient ainsi un olivier traditionnel :

- 1- tronc bien dégagé souvent assez haut
- 2- charpentières étalées horizontales
- 3H - sous-charpentières hautes en parasol
- 3B - sous-charpentières basses en arcure
- 4- rameaux bas retombants en rideau



vu de dessus

Pichòt ensaj d'estudi sul costum feminenc dins lo bezierenc

Henri Chappert

Per la caponade nos voudrián ben vestir nautros tamben , consi faire ? Còsta car ?

He ben, se sabets pas, belas pichòts escotatz me!

Lo tafatas, la moéra, la falha, lo satin brocat olis, l'ottoman, lovelors, lo drap, tota mena d'estofa de lano, la flanelo, las indianas a carreus o floridas, la telade jouy podon faire polidas raubas.

Se causissetz una estofa de seda, portares lo fichu del meme, o lo fichu d'organdi, de tulla, o de dentela. Sul lo velors, lo tafata o lo satin serà polit. Se prenetz la lana o l'indiana vos aconselhi lo carrat florit.

lo vantal serà de seda negra o d'un ton pus serne que la rauba. Sus la seda podes assortir lo fichu al vantal. Sus una rauba de jouy o d'indana cargaretz lo vantal de satineta ngra a pichòtas flors e seretz a crocar .

Se lo dous pecas vos tenta, causissetz lo cotilhon d'indiana a flor amé casaquin a pannelas del meme o de ratina, de velors, o de drap. Prenetz un cotilhon de flanela roja, vert viu o blu gendarme amé vesta negra.

Potaretz la còfa lisa, un pauc de tulla, demossolina, un troz de dentela...aquela qu'es nomado tira-cuòr. Aco's es per anar dansar e per anar a la gleisa.

Per vendemiar vos cal : lo corsage pincat a la talha, copat e repincat en 3 o 5 boucins. Davant lo descoleta es francament en poncha, es l'estiu, la mancha es tres quart.

Lo fronssiment del cotilhon s'es aremassat per darres en larjas fronças montadas ame biais.

Lo cotilhon e lo vantal son de color sorna : maro,, vert, marina, negre, o color de vin, fachs dins una tela.

Sul cap portaretz la cofa lisa, de tela blanca, un pauc alisada.

Mefi!!!Podes pas portar de tennis aquò existava pas, ni ruminar de chewing-gum aquò tanpauc existava pas.

Petit essai d'étude sur le costume féminin dans le biterrois

Pour la Capounade, nous voudrions bien nous habiller nous aussi, mais comment faire ? Ça coûte cher ?

Eh bien, si vous ne savez pas belles petites, écoutez-moi !

Le taffetas, la moire, la faille, le satin broché ou lisse, l'ottoman, le velours, le drap, toute sorte d'étoffe de laine, la flanelle, les indiennes à carreaux ou fleuries, la toile de jouy peuvent faire de jolies robes.

Si vous choisissez une étoffe de soie, vous porterez le fichu de la même soie, ou le fichu d'organdis, de tulle ou de dentelle. Sur le velours, le taffetas, ou le satin ce sera joli. Si vous prenez la laine ou l'indienne je vous conseille le carré fleuri.

Le tablier sera de soie noire ou d'un ton plus sombre que la robe. Sur la soie vous pouvez assortir le fichu au tablier. Sur une robe de Jouy ou d'indienne, vous porterez le tablier de satinette noire à petites fleurs et vous serez à croquer.

Si le deux pièces vous tente choisissez le cotillon d'indienne à fleurs avec casaquin à petits pans du même tissu ou de ratine, de velours ou de drap.

Prenez un cotillon de flanelle rouge, vert vif ou bleu gendarme avec une veste noire.

Vous porterez la coiffe lisse, un peu de tulle, de mousseline, un bout de dentelle... celle qu'on appelle le tire-cœur .

Cela pour aller danser et pour aller à l'église.

Pour vendanger il vous faut :

Le corsage pincé à la taille, coupé, et repincé en 3 ou 5 fois.

Devant le décolleté est franchement en pointe, c'est l'été, la manche est trois quart .

Le froncé du cotillon est ramassé derrière en fronces larges montées adroitement.

Le cotillon et le tablier sont de couleur sombre : marron, vert, marine, noir ou couleur de vin, faits de toile .

Sur la tête, vous porterez la coiffe lisse de toile blanche un peu repassée.

Attention! Vous ne pouvez pas porter des tennis qui n'existaient pas, ni ruminer du chewing-gum qui n'existait pas non plus.

Et aujourd'hui que reste-t-il de L'occitan?

Bernard Carrière

Au milieu du XVIII^e siècle, rares étaient ceux et celles qui dans la région parlaient français, tout le monde employait l'occitan.

Au début du XXI^e que reste-t-il de cette langue « légèrement »étrangère ?

Pour tester vos connaissances, voici une liste de mots employés dans le midi. Elle est loin d'être exhaustive, mais elle peut donner une idée de l'importance du substrat occitan.

| | | | |
|-----------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Agachon | boufique | Degun | Galavard |
| agacin | bougnette | dégobiller | galapian |
| aganter | boullèguer | dépatouiller | galejer |
| agasse | boumian | déquiller | gamata |
| amolouner | bordille | draille | garri |
| arapède | | De longue | gimblar |
| arjalas | Cade | | goï |
| | clafit/cafit | embroncher | gonfle |
| baquer (se) | cagnard | (s') emmasquer | |
| Bacèu | cagner | encaper | Malon |
| balès | calu | empéguer | una mata |
| balèti | caner | enfanguer | miston |
| banaste | capot | enréguer | au mitan |
| bana | canisses | ensuquer | morflar |
| barjaquer | caraque | esbigner(s') | |
| barruler | castagner | escagasser | (se)Neguer |
| bastide | ceba | espincher | nervi |
| baouque | chanu | esquicher | novi |
| bèba | chaple | esquine | |
| biaça | charrar | esquinter | Palet (à la pétanque) |
| biaï | chasper | | parpaillon |
| beluga | claver | Fada | parpeléger |
| bomber | colègue | fenestron | pati |
| bouchon (de pétanque) | cougourle | flame | patin-coufin |
| boucan | cramer | | pebron |
| | cocagne ça ! | | pega |
| | croustet | | |

Note :

1. j'ai employé l'alphabet français pour faciliter la lecture.
2. Il se peut qu'un mot cité ne soit pas compris alors qu'il l'aurait été s'il avait été employé dans une phrase .
ex : Ils ont cané à la fin du match...
3. La liste est de 100 mots, donc vous obtiendrez facilement un pourcentage de connaissances qu'il serait intéressant pour nous de connaître.

ACTIVITES DU RECANTON 2019

- 12 Janvier** Assemblée Générale et partage de la galette des rois
15 Février à 18h par Catherine Py-Tendille : « Civilisations antiques Méditerranée, aux sources de l'histoire de la Gaule méridionale »
17 Février Solidarité oliviers : nettoyage et engrais
23 mars sortie carrières de lumières/visite de Glanum
7 avril Moulins de Barbegal et visite du musée Arles Antique
12 Avril à 18h au temple de Nages par Catherine Py-Tendille : « Cités fortifiées de Gaule méditerranéenne »
13 avril ou 23 avril (suivant le temps) Visite des Carrières romaines du Bois des Lens commentée par Jean-claude Bessac
8 mai Repas annuel en Garrigue
25-26 mai Voyage des adhérents à Lyon
14 juin à 18h par Réjane Roure : « Le sacré et les rites dans la protohistoire, La religion chez les Gaulois »
21 Juin Fête de la musique animée par NagesVille et FreeCassé
5 octobre Sortie photos/ramassage de châtaignes en Cévennes
30 Octobre Afachada



ACTIVITÉS RÉGULIÈRES

Local des associations

Tous les mardis :

Occitan (9h-11h)/

Atelier patrimoine (14h30-17h)

Réunions de bureau de 17 h 30 à 20 h

Tous les jeudis :

Atelier informatique (10h-12h)/ Mémoire des aînés

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