

LO GRINHON

LA GAZETA D'AU VIVARES D'EN
NAUT

N° 49 Ivern de 2003-2004

SOMARI

- 1 Bon An !
- 2 La Bota de Mèsa
- 3 La Primièra mòrt dau
Marcelon
Mots Croisats
- 4 La Vinha e lo Vin
- 6 La Primièra mòrt dau-
Marcelon
(suïta)
- 7 Çaçolet tolosan
- 8 La Primièra mòrt dau
Marcelon

LO GRINHON es la gazeta de
l'associacion occitana
"PARLAREM EN VIVARES"
de vès ANONAI. Es mandat a
tots los aderents.

Per lo receure, mandar 8 € a:

LO GRINHON
Lo Petit Avanon
07370 OZON

Faire lo chèc a l'ordre de
PARLAREM EN VIVARES
Las adesiions partan dau N° de
Prima e s'achaban daube lo N°
d'Ivern..

BON AN !

Aqu'es daube l'imatge dau
Ròsne que rotla sas aigas dins
un paisatge de vinhas, aiga de viá e
travall daus òmes, que lo Grinhon vos
soèta lo Bon An.

Que lo grand beial sise mai doç per aqueles
que sas aigaas an maulaitats tant durament e que lo
vin de las vinhas vos rende èuros tot l'an que ven.



La Bota de Mèsa

Me soveni plan quand la bota passava, cada matin, dins las carrièras de Mèsa. Çaquela, èri pichon, èri drollet, mas ai pas oblidat.

Aprèp la guèrra de quaranta, la comuna de Mèsa èra pas rica. Se podia pas pagar de trabalhs gròsses per cavar los dogats dins tot lo vilatge. E tanben, se l'avián fach, ont se serián vojats, aqueles dogats ? Dins l'Estanh de Tau ? Non, qu'èra pas possible ! Lo caliá aparar aquel estanh que fasiá viure la mitat dels estatjants del vilatge qu'èran pescaires.

Alavetz, cada matin, lo «Torpilhaire» passava per carrièras per emportar los escrements del brave monde de Mèsa. Era una cisterna, pausada sus un carri, tirada per un caval menat per un emplegat de la comuna.

Dins aquel temps, i aviá mens de veïuras automobilas qu'a l'ora d'ara, que lo caval marchava plan planet. Aquel equipatge s'arrestava davant cada ostal. L'òme sonava de sa trompa e, de cada ostal, aici un òme, ailà una femna, sortissián ambe lo ferrat de son ostal e lo venián vojar dins la tina. Los que lo volián pas vojar lo daissavan davant l'ostal, un sòu dejós per l'òme de la bota que fasiá aquel trabalh per eles.

Ara, aquel temps es ben acabat ! A Mèsa, an una bela estacion de depuracion de las aigas, coneguda de pertot dins lo monde. Aquela tecnica novèla suscita d'esperes novèls e d'emplecs novèls.

Mas se parla pas pus a Mèsa d'aquela « bota », d'aquela « tina » del temps passat, del « torpilhaire » del temps encantat de mon enfança que jamai, jamai aviá pas navigat !

Me sovendrai totjorn, quand, tornant del banh matinièr, en rota pel dinar, seguissiái, sus la biciclèta, l'equipatge perfumat dels cagadors mesigòts, montant la còsta del cementèri, per anar vojar lo contengut de la tina al fumarèl, jos la calor estivala de miègjorn...

Era comola... E la musica d'un « flic-flac » acompanhava sa marcha lenta... Una traça odoranta marcava son camin... « Cagarèla » de pichòt pocet ! A ! qu'èra doç e flairós aquel temps de mon enfança.

Miquèu Massal

Vocabulari

bota = tina (*cive*)

cada = chasque

en generau « ca » dins lo sud ven « cha » ès nosautres :

rica = richa, cavar = chavar (*creuser*), caval = chaval...

dogat = ton, eigot

vojar = bojar, voidar

estajant = abitant

ara = iura

ferrat = poisaòr

del = de lo, pel = per lo

seguir = sèure

jos, dejós = sos, dessós

mesigòt = de Mèsa

comola = plena

La primièra mòrt dau Marcelon

Una novela de Gui Legrand

Pas dengun es perfet ; çò que se diria en francès novèl « nobody is perfect » pusque « personne n'est parfait » es de patoès franchimand de la debuta dau siècle vint. Coma 'quò, ieu que vos parli, soi d'aqueles fadats que volon conneisser sos ancians, e tanben comunicar embe de monde que se dison cosins per causa que davalèm d'ancèstres vivent dau temps d'Enric lo quatren. Es dire que soi un pauc falor ! D'alhurs, la femna me tracta de « doudingue ». Li passariàu ben una bolada per mostrar que soi pas tant doç, mas las chinas de garda me tombariàn sus lo pial. De mai, m'interessi aus ancèstres de mon esposa, que dins sa familha se ne'n socian a pauc près coma Dabelion Bush de l'ONU e de l'opinion internacionala !

Tot aquò seriá pas de grand interès si, a causa de la genealogia, aviai pas viscut una istoira bisarda tant coma estranja. Evidentament, coma tots los genealogistas

amators, soi membre de cercles genealogics e vau de còp faire de recercas a las Archivas despartimentalas de Valença o de Privas per de gents d'aqueles cercles qu'an d'ancians nascuts en Droma o en Ardescha.

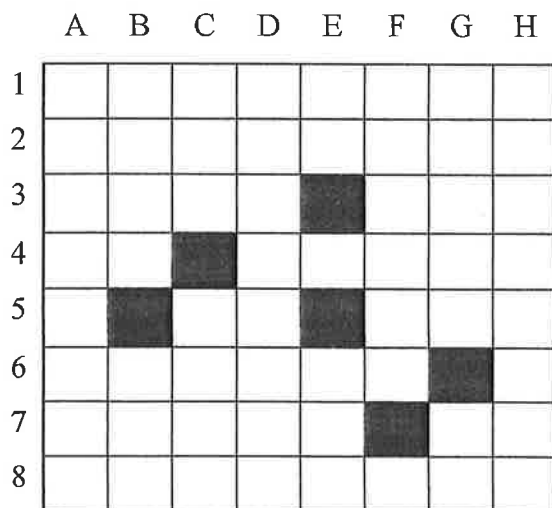
Quò fai qu'un jorn, n'i a quauquas annadas, èri anar vès Privas per consultar los registres de Larnàs. Mas lo document que n'aviai de besonh èra dejà en cors d'estuda per un òme un pauc mai joine que ieu (pas tant vielh si voletz). Savi ben qu'aquò se deu pas faire, mas coma l'òme me semblava brave, li demandèri si voliá pas me laisser consultar lo document davant que lo tornèsse au burèu. Me diguèt de òc. A la fin de la seança de lectura, anèri lo salutar e lo mercejar, e nos botèrem a charrar coma d'amics vielhs. Li diguèri que n'èri pas ardeschès, mas un pauc occitan d'abòrd que ma grand èra sortida de vès Orhac en Cantal. Pardí, me respondèt, ieu tanben ai de grands que son sortits d'aquel caire. Per lo

(Suite p. 6)

MOTS CROISATS DAU GUI

- 1 Renovelar l'èr
- 2 Empeja
- 3 Fisselar – Illa greca
- 4 Metal preciós – Demanda
- 5 Davala dau Piemont – Mesura de reionament
- 6 Son adoradas
- 7 Metal dins lo bronze – Aur en Provença
- 8 Per arrestar l'aiga en Provença

- A Repara las pendulas
B Prince arab. Sos-prefectura dromesa
C Amiga de las bestias – Recipients
D Frigola sauvatja
E L'argent dau labò – Fau velhar a son salut
F Aubres dau Daufinat/ G Repara un membre – Lengua nòstra /H



(responsas paja 8)

La vinha e lo vin

Jornaa occitana dau 18 d'octòbre

Nòstre amic Jean-Paul Degache a segut e fotografiat tota aquela jornaa. Veiquíà un pauc de çò que n'a retengut.

Marcher dans les coteaux, découvrir le terrain défriché, aménagé, bref conquis ou reconquis par l'homme, il n'y a rien de tel pour retrouver les racines de ce qui fait la base de tout terroir viticole. Ce samedi 18 octobre, Parlarem en Vivarés emmenait ses fidèles à Ozon, dans les coteaux des Rodets suspendus au-dessus de la RN 86 et du Rhône, au sud de Sarras.

Au contact du terroir

Sous la conduite de Christiane Bertrand, présidente de l'Association Syndicale Libre du Coteau des Rodets, un groupe de personnes, très intéressées par le travail réalisé, a cheminé tranquillement, s'arrêtant de temps à autre pour écouter les explications données par Mme Bertrand et son mari, tous les deux viticulteurs. Avec eux, d'autres exploitants étaient là aussi pour témoigner, comme Christophe Bombrun et Michel Sassolas. Gérard Betton, maire d'Ozon, est présent en tant que responsable de la commune ayant grandement favorisé la réalisation du projet et en tant qu'organisateur de cette journée occitane.

Du rachat des terrains, à leur restructuration puis à la première récolte, il a fallu du temps et surtout beaucoup d'énergie pour ces agriculteurs qui se sont transformés en débroussaillers puis en bûcherons pour dégager des coteaux envahis par les ronces, les acacias et les pins. Si l'on sait qu'il faut compter quatre ans après la plantation pour accéder enfin à la fameuse appellation Saint-Joseph, on comprend mieux la patience dont doivent faire preuve ces viticulteurs.

Planta çò que vòdrès, a la sira tornarès

Ce vieux proverbe occitan (Plante ce que tu voudras, à la syrah tu reviendras), retrouvé dans le dictionnaire Français-nord occitan du Père Joannès Dufaud, en dit long sur la tradition viticole de nos coteaux rhodaniens du Haut-Vivaraïs. Gaston Pouenard, avec son talent habituel de conteur passionné par l'histoire de la terre, de « sa » terre, a su faire revivre les temps anciens de la vigne qui couvrait une bonne partie de nos coteaux et de nos plateaux.



« Le vin était la boisson de base, celle de tous les jours, et je me souviens qu'un cafetier de Satillieu disait passer cent litres de vin par jour ! »

Avec cette anecdote, Gaston Pouenard situe bien la réalité d'une époque révolue mais qui était l'héritage d'un passé très ancien. Tout ce travail de la vigne rythmait les saisons et les années. Les mots revenaient en mémoire et l'assistance ne se contentait pas d'écouter mais participait activement.

Marc Nouaille, Président de Parlarem en Vivarès, en bon pédagogue, se chargeait de compléter la conférence en présentant les outils prêtés par l'ASPECT d'Arras-sur-Rhône. Paul Jamet intervenait aussi pour donner des détails sur l'utilisation du bigòs, de la balata (la benne), de la pompa a sofrar, du tonél, du feiclar (l'entonnoir), du bròc per olhar, du gavèl, du panèir ou encore de la sauma, l'anebèl, sorte de grand panier porté sur le dos qui servait à descendre la vendange mais aussi à transporter le fumier dans les vignes en coteau.

D'autres proverbes se repassent de génération en génération et : « Talha tust, talha tard, res vau la talha de març » (Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars) est toujours d'actualité comme celui que les viticulteurs doivent se répéter encore : « Si tálha lóng, beurès un an, si tálhas cort, beurès totjour. » (Si tu tailles long, tu boiras un an, si tu tailles court, tu boiras toujours).



Un métier passionnant

Après Gaston Pouenard, les viticulteurs d'aujourd'hui ont fait part de leur expérience, de leurs joies et de leurs difficultés. Tour à tour, Christophe Bombrun, Hélène Mucyn, Michel Sassolas et Christiane Bertrand ont parlé de leur travail dans le coteau des Rodets. Vivre de la vigne aujourd'hui demande d'exploiter une superficie d'au moins 6 hectares et si possible da-

vantage. Pascal Jamet et Raymond Trollat, autres figures du Saint-Joseph, ont complété ces témoignages et communiqué leur foi dans un métier passionnant.

Dans la salle des fêtes d'Ozon, la journée occitane de Parlarem entrait dans sa dernière phase avec l'apéritif musical rythmé par les accordéons, clarinette et tambourin de Yvan Rabatel, Marie-Jo et Jacqueline Teillas, Hélène Vanderbeken et Façoise Anquez. Un bon repas permettait à tous de reprendre des forces avec une pause pour écouter André Duclaut qui s'exprime toujours avec talent et qui a dit un poème de Gaston Pouenard après une histoire savoureuse du « curé de Lafarre »...

Marombrina : des voix différentes pour une émotion commune

Sur scène, Danièle, Patricia, Sylvia et Danièle encore, les quatre de Marombrina ont apporté leur rayon de soleil devant un public conquis très rapidement et toujours très attentif. Chantant a capella, elles ont mêlé leurs voix pour nous emmener dans des histoires tristes ou coquines sur les terres du sud de la France. La Provence d'où elles sont originaires, est très présente dans leurs chansons comme « La béla Loison », « La mau marideia » ou « Lo mes de mai ». Quant elles passent les Alpes pour chanter dans la langue des vallées occitanes d'Italie, « où l'on boit aussi », c'est « La maladia » puis, en piémontais, une terrible « infanticida » qui déchire par toute l'émotion que font passer ces femmes jamais ennuyeuses parce qu'elles savent varier à loisir leurs interprétations. Leur palette est large et le charme est complet. Les chants sont souvent d'origine traditionnelle mais peuvent être des chants de lutte comme cette « Libertat » composée en 1891 par un

(suïta de la p. 3)

còp, sem devenguts amics per de bon e ben-lèu cosins pusque aviam dins nòstras familhas de patronimes comuns dins de vilatges vesins.

Ben segur, el tant coma ieu, aviam un logicièl per poder sortir aisidament embe l'ordinador de las tièras d'ancèstres o d'aubres genealogics. E nos comunicaviam las informacions sus nòstras branchas auvernhatas.

S'apelava Marcelon. Venguèt a l'ostal un còp que mon cosin, fermièr en Auvernhe, m'aviá fait passar de la toma de Cantal per faire una trufada. Puèi anèri minjar chas el, après Aubenas sus la rota d'Alès. Viviá sol. Avia perdut sa femna e avia pas agut d'enfants. Una sòrra demorava a Aubenas. M'aviá fait tastar de tartiflas embe de lard a se'n lechar los deïts jusca los ossilhons.

E pus, aquò fait mai de uèit ans, a la prima de 1995, me sonèt au telefona en bra-mar : « Per lo còp, sem cosins a de bon ! Veni de trobar a Jussac a la fin dau siècle detz e uèit un coble Delaurier-Toubert qu'es dins ma familha e la tèuna. Te mandí un tiratge novèl de mon aubre. »

Quand reçaupuguèri lo document, me fretèri los uelhs, e mai d'un còp. Dins la casa de mon cosin ardeschès, poviai legir : nascut lo 30 de decembre de 1939, trepassat lo 29 d'abril de 1995. Erem lo 29 d'avril a detz oras de matin. Telefonèri sul còp au Marcelon.

- Allò ! Mercí per ton papafar. Sem ben cosins e nos faudrà festejar aquò. Quant as fait de tiratges de ton aubre ?

- Pas qu'un per tu. Perque, n'i a qui-còm que truca ?

- Non, non ! Pòs alucar ton eicran ?

- V'òc, i soi. De que n'i a ?

- Dins ta casa, sias ben nascut lo 30 de decembre ? Cresiài qu'èra lo 29 ?

- Non, lo 30.

- Bon, te tornarai sonar lèu.

Eri completament desvariàt. Lo Marcelon avia pas ren vegut sus l'eicran. E praquò la machina avia imprimit la data de sa disparicion ! Aquò me tafurèt tota la jornada. Tornèri sonar a nòu oras de vèspre.

- Quò vai ?

- V'òc, perque ? E tu, siàs pas malaute ?

- Non. Diga-me, se podem veire la setmana que vèn ?

- D'accòrdi, si vòls, te sonarai. Bona nuèit.

Lo lendeman de matin, pas de responsa a tots los apèles que passèri. Parelhament lo vèspre. Davant que de sopar, sonèri la Josèla, la sòrra de Marcelon.

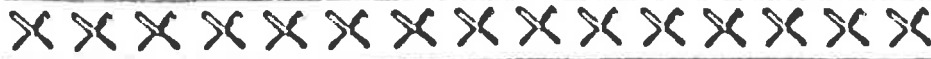
- Bon vèspre, Josèla, savetz onte es passar lo Marcelon ? Dempuèi aqueste matin, respond pas au telefona.

- Me diguèt pas ren. Benlèu qu'es partit per la dimenjada embe sa còla de chaminaïres sus las dralhas de la Cevena.

- Possible. Tornarai essaïar dimarç pusque dilus es lo primièr de mai.

Lo març, pas pus de responsa a l'ora que mon cosin auria degut èsser tornat dau trabalh. Per lo còp, l'inquietuda s'estalèt e la Josèla, alarmada, anèt a l'ostal de son fraire que n'aviá la clau. Me sonèt d'aquí per dire que comprenia ren de ren : l'ostal èra en plaça, la pòrta pas clavada, la veitura dins la cort, lo beloson de Marcelon sus una chadièra, mas pas traça de l'òme !

Dès lo mècres, los gendarmas faguèron una enquèsta de proximitat. Pus la Brigada de las recercas de las personas dispare-



CAÇOLET TOLOSENC

Per 4 personas

Per Luceta Rochièr

400 gr de mongetas
100 gr de coèinas
150 gr de lard magre
4 pilons de canard confit
4 tranchas d'espata d'anhel
2 saucissas freschas de Tolosa
1 ceba
2 claveus de giròfle
2 venas d'alhet
2 fuèlhas de laurièr
2 branchilhas de frigoleta
un pauc de chaplura
sau e pebre

Far trempar las mongetas dins l'aiga freda tota una nuèit.

Esgotar las mongetas, las botar dins un faitot daube la ceba clavelaa de giròfle, l'alhet, lo laurièr e la frigoleta. Cubrir d'aiga freda, far prendre lo bolh e laisser cuèire 30 a 40 minutas (las mongetas devon estre cuèitas mas fermas).

Esgotar las mongetas. Gara la ceba, l'alhet, lo laurièr e la frigoleta. Reservar lo bolhon de cuèisson.

Botar los pilons de canard dins una padela, far fondre la graissa, tirar puèi los pilons. Far revenir las tranchas d'anhel dins la graissa de canard. Tirar las tranchas de viande, getar la graissa e far revenir lo lard, las saucissas e las coèinas.

Dins una coquèla anant au forn, botar las coèinas, una cocha de mongetas, los pilons de canard, las tranchas d'anhel, lo lard e las saucissas copats en quatre.

Cubrir daube lo bolhon salat e pebrat.

Cubercelar la coquela e botar dins lo forn chaufat a 170°. Laisser una petita ora, descobrir, ajotar un pauc d'aiga chauda si besonh, saupodrar de chaplura, laisser cuèire una dimèia-ora, enfonçar puèi la crosta dauraa, laisser dins lo forn fins qu'una altra crosta dauraa se tòrne formar.

Portar la coquela sus la taula.

Per beure : un vin rotge de Caòrs o de Madiran.

Vocabulari

Mongeta = fava ; ceba = inhon ; pebre = pèure ; padela = paila

(suite de la p. 6)

gudas dubriguèt un dorsier. Mas a l'ora d'iara, pas dengus a tornat veire mon cosin.

Praquò, ai mon idea sus aquesta affaire. Savi que viurai pas pron vielh per re-veire lo Marcelon mas savi ben qu'es pas mòrt. Soi segur que passa una vida tranqui-lòta sus la planèta Trifolàs. Savetz, la que

los abitans an una pichòta coa verdejanta que bolèga sans relambi. Vos en ai parlat n'i a quauquas annadas*. An degut repro-gramar l'ordinator de lor baudufa volanta embe FT-BELON e son venguts enlever lo Marcelon que sap faire de tant bonas tarti-flas embe de lard.

Gui Legrand

* Veire Grinhon n° 31, L'Engana (aventura gaireben vertadièra dau segle vint)

Vocabulari

falor = fol, fadat
bolada = fretaa
nascut = naissut
tièra = lista
tartifla = trifòla

trucar = clochar
alucar = alumar
praquò = pas mens
tafurar = inquietar
dubrir = erir, badar
baudufa = bodifa

La Vinha e Lo Vin (suite de la p. 6)

auteur marseillais. La haute-Vésubie, l'ar-rrière-pays niçois sont bien sûr dans leur ré-pertoire mais elles n'oublient pas le nord de l'Occitanie et même l'Auvergne avec ce



« Carbonier », un métier disparu.

La surprise de la soirée arrive ensuite avec « Fanfarneta », une version de « Ne pleure pas Jeannette » qui, interprétée par Marombrina, vous déchire de douleur. Danièle sait bien ensuite reprendre son public en jouant avec lui pour le détendre et présenter

avec beaucoup d'humour la chanson qui suit. Le répertoire du groupe s'étoffe même de chansons contemporaines comme « La pastressa m'al lop », de Thierry Cornillon, un texte bien d'actualité que l'auteur situe dans la vallée de la Vésubie, histoire d'a-mour impossible entre une jeune fille et un jeune loup...

Avant de finir, Marombrina nous em-mène déjà au temps de Noël avec plusieurs chants de cette période de l'année. Vient ensuite « L'autre jor ieu m'en anavo », une chanson au répertoire de Parlarem en Viva-rès qu'elles interprètent avec un tonus extra-ordinaire. « Lo Magnificat » semble termi-ner la soirée mais les rappels sont si pres-sants que les quatre chanteuses de Marom-brina nous emmènent encore en Italie avec « Teresina » faisant chanter la salle pour fi-nir le voyage en beauté.

Jean-Paul Degache

MOTS CROISATS (RESPONSAS de la paja 3)

1- RESSANAR/ 2- EMPEGOLA/ 3- LIAR. IOS/ 4- OR. PREGA/ 5- PO. RAD/ 6- IDOLAS/ 7- EI-TEM. OR/ 8- RESTANCA
A- RELOGIER/ B- EMIR. DIE/ C- SPA. POTS/ D- SERPOLET/ E- AG. AMA/ F- NOIERS/ G- ALOGA. OC/ H- RASADURA