



LO GRINHON

LA GAZETA D'AUS VIVARES D'EN
NACT

N° 9 JUNH DE 92

S O M A R I

UNA PARET DE SILENCI

PER LEGIR L'OCCITAN
NOVELAS

LO CHABRIT PASCAL

PETRARCA E LO GRINHON

QUE DE MISERAS

LA FRENETTE
GARCAS DE POLAS

A SIO LE PLUS VIELH DAU VILAGE
(Chançon)



LO GRINHON ei la gazeta de l'associacion occitana "PARLAREM EN VIVARES" de vès ANONA!. Ei mandat a tots los aderents.

Per lo receure, mandar 50F a :

LO GRINHON, Le Petit Avançon
07370 OZON

Faire lo chèc a l'ordre de PARLAREM EN VIVARES.

Las adesions partan dau 1^{er} janvièr e s'achaban lo 31 de decembre.

Una paret de silenci

Quand virèm daube l'equipa de Parlarèm per faire d'animacions, de velhaas dins los vilatges, un pauc de pertot, rencontrèm de monde que son totjorn estonats de veire que comprenan bien nòstre patoës ... mas pasmens "es pas lo nòstre", disan.

Si sortèm una chançon sus una fòlha imprimaa, o encara melh un Grinhon per esèmple, n'i a que son surprès de veire que lo patoës s'escrit, mas aquesta feis avèm dreit a un sorire d'incredulitat... Lo patoës coma aquò es vrement pas de bon comprendre, e "le nòstre" coma l'escrire ?

A l'escòla si un mestre, un tant se pè informat, parla de las lingas de França, chau veire los alhs que fan las eilèvas ! Jamai dengun lhurs a parlat d'aquò. Parlo pas d'aprendre a legir o escrire l'occitan, mas solament de dire son esistència. E los mestres, quau los a informats ? Eissublèm pas que los mestres son d'ancians escolans.

(suifa p.2)

(suite de la p. 1)

N'avetz auvit parlar vos de las lingas de França ? Manquèm pas pasmens de "media" per nos informar, n'avèm d'informacions, de parlòtas, e mèma de leissons d'istoàra, illustratòs e d'archivas... Que sise a la Tele, a l'universitat a l'escòla o mèma dins totas las academias nacionalas o despartimentalas onte de cherchaires vos fan l'istoara, vos contan la viá de vòstres grands mas coma si tot s'era totjorn passat dins lo patoès de Lutèça.

Pasmens nosautres savèm ben que los nòstres parents la parlavan gaire aquela linga e son pas encara mòrts tots aquellos qu'aprenguèran lo francès a l'escòla... Mas lo silenci, un mur de silenci. Si dengun ne'n parla surament que tot aquò eisista pas brave monde !...

Los autres lo faguèran tombar lo mur de la vergonha, e lo nòstre ? Quora la barrunlarem la parèt tant nauta que nos escond lo cial ?

G. Betton

NOVELAS

RADIO : 15 émissions enregistraas per l'equipa radiò dempus Janvièr. Son passaas sus R. Nostalgie que devenguèt pus R. Voisine (Chérie - FM) 95.5

En julhèt las émissions s'arrestan. Tornaran prendre en setembre o octobre. Si eicotetz las infòs localas tots los matins de 7 oras a 9 oras sus los 95.5 vos bailaran de novelas de nosautreis.

MEDIAS : parlan mai de nosautreis ! FR 3 que nos faguèt una genta plaça dins son rapportage sus la feira de Vandòsc. Per un còp avèm chantat e parlat en occitan a la Tele... e a las informacions !

7 ICI dins son N° dau mes de Mai bòta una paja enteira per parlar de las activitats de Parlarem en Vivares.

(7 ICI, le magazine d'Annonay et sa région, 8, place Grenette 07100 Annonay - Tel 75 87 09 57)

PER LEGIR L'OCCITAN

Quelques éléments de prononciation ... ou d'écriture !

-Gardez votre prononciation locale

- a seul à la fin du mot : o
ex. luna = luno
- Les autres a = a
ex. afanar : afanâ

La règle importante:

o = ou ex. lo lop = lou lou
cocorda = coucourdo
(Vous avez remarqué que chez nous les consonnes finales habituellement ne se prononcent pas)

Quand on ne veut pas que le o devienne ou on lui met un accent :

ò = o ex. pòrta = porto

u = u comme en français
ex. lo Turlututu = lou turlututu
Mais attention au u après voyelle
au = aou ex. l'aura = l'acouro
eu = èou ieu = iéou
òu = oou nòu = nou

Noter encore :

nh = gn montanha = mountagno
lh = ill palha = pailllo
filha = fille
enfin, chez nous le :
ch = ts cherchar = tsertsâ
s = ch sopa = choupo

A l'escòla nos an apreis a legir lo francès mas nos an pas apreis la lenga de nòstreis parents !

CASSETA : dès qu'aurem de novelas de la segonda o farem saveir !... Per la promeira n'i a coma plus.

VOIAGE : l'associacion en prépara un, d'una jornaa, en cari, per lo mes de setembre.

EDICION : Joannès DUFAUD a publiait Les histoires du curé de La Fare. Si volètz legir las istòaras de "la bejata e le campanèir, la caia dès Ribas, la chiaura en chièra ..." e mai de 40 istòaras dau païs, le liure se trova en libraria (110 F). Per vos aidar l'autor a mème botat lo francès.

LO CHABRIT PASCAL

Per Pascas, vès nosautres, se manjava totjorn lo chabrit, disian mai "lo menenon".

Dins lo chabrit, coma dins lo caion, tot era bon, se petafinava pas ren :

- lo sang per la sanguèta
- la testa en salada daube de tartifles
- la levaa fricassaa a la persilhada
- las espanlas e las costeletas en jalèia
- los gigòts rostis

e la pèl éra vendua au patairòt que passava per la campanha daube sa bicicleta que, lo quadre, lo guidon e lo portabagatges eran clafits de pèls de chabrits o de lapins. Quand los dròlles l'avissián bramar "patairòt, patairòt", lèu s'escondián qu'avián paur que los emmenèsse.

LA JALEIA DE CHABRIT

Per uèit convivas, chau :

- 1 quilò 600 d'espanla e de costeletas de chabrit copat en morcèus.
- 1 pè de caion salat copat en uèit
- 1 grossa ceba
- 4 fuèlhas de laurier
- 4 branchilhas de frigola
- 3 clavèls de giròfle
- 2 gaussas d'alhet
- 2 veires de vin blanc
- 3 litres d'aiga
sal e pebre.

. Botar lo pè de caion dins una gamèla, recubrir d'aiga freda, chaufar.
Au promier bolh esgotar (per dessalar).

Puèi :

- Botar lo pè de caion, la ceba picaa daus clavèls de giròfle, lo laurier, la frigola, l'alhet dins una grand'ola. Banhar daubé lo vin blanc e l'aiga. Far cuèire plan planet 45 minutats.
- Ajotar los morcèus de chabrit
- Tornar cuèire docetament pendent 45 minutats.
- Verifiac l'assasonament (sal e pebre)
- Tirar los morcèus de chabrit e.. de pè, los ranjar dins un plat cres.
- Passar lo bolhon per dessus la vianda
- Far refresir 24 oras.

Lucèta Rochier

De la broja,
las filhas s'en marijan,
E las chabras ne'n creban



Las chabras :
Quand fan pas lo mau
I pensan

PETRARCA E LE GRINHON

PETRARCA... Francesco de son petit nom, un poëta italiano que viupuguèt au catorzième siècle entre Avinhan onta fasiá le chanonge e Vauclusa-la-Fònt onta passava sos week-ends a ras de Sòrga. Era naissut es Arezzo en 1304 d'un paire notari forabandit d'es Florença que feniguèt per se meirar es Carpentràs, domeni daus Papas. Francés PETRARCA anèt a quinze ans aitudiari le dreit es Montpelhiér pue es Bolonha davant de tornar en Avinhan.

Qu'es qui, le seis d'avriu a seis oras dau matin en l'eigleisa Santa Clara, que rencontrèt a vint-e-tres ans la jocina Laura (de seis ans plus petita), qu'èra déjà mariaa e que pasmens amèt tota sa viá, jusqu'a la mòrt de iela (a trenta vut ans) e mai après :

Vint-e-un an de temps, d'amor cremèri,
Uros al fòc, en dolor plen d'esper.
Puèi quand ma Dòna amb mon còr trop sencer
Montèt al cèl, dètz autres ans plorèri.

(XXXLIV)

Jamai la tochèt e la vèguèt pas sovent. Faguèt dos bastards dobe de femnas que coneisssem pas. Laura pasmens foguèt l'amor grand de sa viá.

Après de missions diplomaticas, PETRARCA feniguèt sos jorns es Aqua pròche d'es Padoa en 1374, le jorn de son anniversari.

Quela Laura n'en savem pas grand viaa, pasniu si viupuguèt vraiment. Laura de Nòvas èra benliau de la familia de Sade, que devia bailar le famos marqués. Mas èra Provençala...

PETRARCA coneissiá ben la lenga dau mejorn, la lenga d'òc. Aiá legit los trobadors, s'en inspirèt per chantar Laura, mas ecriguèt en italiano los 388 poëmas dau Canzioniere, qu'es un pauc le jornau de son amor - o de sa nevròsi.

Alara me sian dit que si Laura èra eitaa quauqua viaa mai qu'una chimèra de PETRARCA, que si PETRARCA n'en èra eitat tant amorós coma zòs afortis, qu'es pas en italiano qu'auriá dauput ecrire, mas diens quela lenga d'òc que nòstre patoas d'Ardecha n'en es ren qu'una brancha, e le provençau de madama Laura una autra.

Vequià perqué me sian galat a tradure en occitan una punhaa de sonets de monsieur PETRARCA e que n'en presento qui un, lé pro-meir dau Canconeir. Ai chausit le mot e mot, quò m'a semblat mieus comòde : permet de gardar quasi totas las rimas italianas. Quò montra que le toscan de PETRARCA e l'occitan son doas lengas cosinas, sinon bessonas.

Quau promeir sonet, n'en ai fait mai una version vivaresa per provar que nòstre patoas zo pòt tot dire e mai èsser una lenga literària.

Diens quau sonet, eicrit sens doble après los autres, PETRARCA regreta d'aver deichetat le temps de sa viá diens un amor sens esper. Compta sus la compreheson de quellos qu'an amat. Empacha pas qu'aia vergonha : le monde se son mocats a bon dreit de ielo per s'èsser complagut diens sa bröja amorosa. A fenit qu'a comprés que tot plaser sus tèrra es songe voeide.

J.C. FORET

I (Version vivarsa)

Vos qu'escotatz dins mas rimas le son
dans sospirs dont mon còr prenia vigor
al jove temps de ma primera error
quand nos pensiers èran pas ce que son,

si per mon biais mesclant plor e rason
entre esper van e tan vana dolor
qualqu'un compren quina espròva es l'amor,
pensò trobar pietat e mai person.

Mas iaura veio ben quant un poquit
de temps m'escarnirà tots, de que sovent
au fons de mi la vergonha s'amassa.

De ma simplicitat ai vergonha per frut,
e repentir, e vano clarament
que ce que plai sus terra es songe, e passa.

I bis (Version lengadociana)

Vos qu'escotatz dins mas rimas lo son
dels sospirs ont mon còr prenia vigor
al jove temps de ma primera error
quand nos pensiers non èran gò que son,

se per mon biais mesclant plor e rason
entre esper van e tan vana dolor
qualqu'un compren quina espròva es l'amor,
pensi trobar pietat e mai person.

Mas ara vesi ben cosí lo mond
longtemps m'escarnigueron, dont sovent
sus ieu mateis vergonha entre ieu naus.

A mon landrar la vergonha respond,
la repentina e lo clar sentiment
que çai bas gò qu'agrada es breu pantais.

QUE DE MISÉRAS !

-0-

Povio aveir una dezena d'ans. Un jorn d'ivèrn coma tots los autris, ben paquetaa dedins mon mantèl a capuchon m'enanavo a l'eicòla.

Mos eiclops petàvan sus lo violeton que davalavo per arrivar au chamin tot bòcelat de morja jalaa. Tot d'un còp mon pè virèt, m'emportèt la chavilha. Qu'èra pas la promèira fèis, la ronha sulevaa se botèt a sannar, quò arriva mai en d'autris, mas per garir mai vite e plus s'atrapar, trem-pàvan un cordon de fiu dedins l'aiga benèita e l'eitachàvan autorn de la chavilha.

D'una man portavo un sac, mos livres e mon minjar per mejorn dedins, de l'autra mon chaufa-pè plen de brasas acaçaas de flors. Lo tems èra comble, bronzicava de nèu, per arrivar mai vite prenguèro las corsas. Aici, mon eiclop se pinguèt dins una roeiraa jalaa, la brida petèt, los braces badats, anèro m'abochar dos o trèis mètres mai bas, mon sac d'un latz, lo chaufa-pè de l'autre, las brasas e las flors eicavertaas a tèrra. Me botèro a "miaular" mas, dengun m'auviguèt..



Daube tant-se-pè de saliva sus lo coen de mon mochòr, garèro la tèrra e lo sang sus mas mans e mos janolhs eicarusselats. Èurosament, mas robas èran pro lonjas per eicondre l'eifatat que s'èra fait en mos bas.

Venia 'na gròssa borra de nèu, èro trop loen per me'n tornar, acha-bèro mon chamin, arrivèro a l'eicòla, mon chaufa-pè vide, traïnant mon eiclop deibridat que la Sòr me clavelèt per poveir me'n tornar.

Quand rintrèro dedins la classa, plusiers gaminas se botèran a rire, savio pas perqué ; quò ne'n fasiá trop, povio plus m'arrestar de plorar. La mai bravona que me consolava me disia : "C'est parce-que tu as du blanc sur tes cheveux". En eifèt, sus la borra que deipassava de mon bonet la nèu restava e quò me fasia 'na corona blanca.

Que la jornaa seguèt lònja ! Quò me durava tant dè m'enantar me far medacinar e consolar per ma maire.

Tant de misèras lo même jorn me'n rapèlo encara !

Marie MOURIER



-0-

-0-

F R E N E T T E

Boisson hygiénique

Pour un fût de 35 litres.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - 100 gr. de feuilles de frêne | - 3 bonnes cuillérées à soupe de chicorée pour colorer |
| - 60 gr. de baies de genièvre | - 3 kgs de sucre cristallisé |
| - 60 gr. de coriandre | - 15 gr. d'acide tartrique |
| - 60 gr. d'écorces d'oranges amères | - mèche soufrée |
-

- . Faire bouillir de l'eau dans un grand fait-tout.
Mettre les plantes et la chicorée dedans et laisser faire quelques bouillons.
- . Laisser infuser au moins 2 heures, après avoir versé le sucre.
- . Verser l'infusion dans le fût en la tamisant. Ajouter un autre récipient plein d'eau bien chaude.
- . Faire le plein du fût avec de l'eau froide, 4 ou 5 litres environ.
- . Bien mélanger le tout avec un bâton plat, en remuant en tous sens.
- . D'autre part, faire dissoudre 15 gr. d'acide tartrique dans un bol d'eau froide. Verser dans le fût.
- . Délayer 25 gr. de levure de boulanger dans l'eau fortement tiède, mais pas trop chaude. Verser dans le fût.
- . Remuer à nouveau très fortement avec le bâton.

En principe, dès le lendemain, la boisson doit fermenter.

- . Refaire le plein tous les jours et enlever la mousse jaune pendant 4 ou 5 jours.
- . Remplir 15 bouteilles. Boucher le fût. Après 5 ou 6 jours, mettre le reste du fût en bouteilles.

Ne pas trop remplir les bouteilles !

. Une fois le fût vide, le rincer à l'eau chaude et froide. Laisser bien égoutter, puis faire brûler 2 ou 3 cm. de mèche soufrée à l'intérieur du fût. La mèche est accrochée à un fil de fer. Boucher. Après 1/4 d'heure, retirer le fil de fer avec la mèche consumée. Reboucher le fût.

————— / / / —————

Gargas de polas



Lo Jan, un jorn que ploia, l'èra en trenc de refaire la chambòta de sa vinherona.

Daube sa varlòpa la rafinava un pauc e per veire se qu'èra bien fait, fai sautar lo valet de banc, pauza sa chico sus le banc, sara un elh... pus content de son travalh torna prendre sa chica.

Tot d'un còp, brama :

- Femna d'aiga ! femna d'aiga ! ol es minyat una merda de pola !

A SIO LE PLUS VIELH DAU VILAGE

Pas trop lent

2/4
4/4
A sio le plus vielh dau vi---la-----ge, Au---
Tots que---lis que l'au-rian mon a-----ge, L'i a
--rai bienteut centans pas---sats! Quand sio naissut la di---li---
de tems que l'an tre-pas---sat !
---gen---ça, Per los pa-vets fer-ri-mo-los, Tra---co---liá
lo pa---ís de Fran---ga, Dins la ru-mòr daus drin-go-lons !

A sio lo plus vielh dau village,
Aurai bienteut cent ans passats !
Tots quelis que l'aurian mon age
L'i a de tems que l'an trepassat !
Quand sio naissut, la diligenga,
Per los pavets ferrimolos,
Tracoliá lo païs de França
Dins la rumòr daus dringolons !

Me sio mariat en l'an caranta,
Au son dau fifre e dau violon.
Ma mia en sa ròba amaranta
E son davantèir de velos,
Son bonet blanc tot en dentèla,
E son genti mochòr liançat,
Plus genta qu'una dameisèla,
Era ma mia, ma fiançaa.

La mainaa qu'en grand'abondança
Lo Bon Dieu a vòugut mandar
L'a eissemat dins la Vocança;
La corrinaa s'es deibandaa !
Mas an gardat reconeissença
Au grànd-paire dau tems passat,
E quand arriva una naissença,
Qu'èst nièlo que l'i vai crossar !

Dau tems de ma bona Luisa,
L'avem eitat bien amòros !
Ma barba alòrs l'èra pas grisa,
Mos chavèus l'èran pas floros !
Trenta ans, fuguèt ma mainagèira,
Trenta ans que li ai serrat los elhs,
Trenta ans que l'ai portaa en tèrra !
A ! mos enfants, a sio bien vielh !

De parlar dau passat m'enfiòla,
A me sento trempaleiar !
Aube ma cana a me rapiòlo,
Coma quand la n'i a de verlhaç,
A ma mia restaa fidèla
Coma aus amics davansantan.
Quand penso en ièlos e en ièla,
Diò-s-amitié, sio bien content !