



© Lise Boissinot – CRDP d'Aquitaine



1. Objectius

2. Dessenh

3. Dialòg

4. Tèxtes

5. Documents iconografics

6. Documents complementaris

L'unitat parla de manjar e de beure, permetrà de descriure lo biais de far las crompas, de se noïrir, de cosinejar e de beure e tanben de s'interrogar sus las valors simbolicas e socialas de la cosina. Subjècte dobèrt que volèm pas limitar a una vision tradicionalista. Las referéncias a la literatura son benlèu mai importantas que dins las unitats precedentas : es la darrièra unitat del tò mò 1, se fonda sus de competéncias aquesidas e prepara a abordar lo tò mò 2.

1. Objectius

• Fonetica

Los sons [g] e [k], lo biais de los notar, las vocalas doblas : revision de las diftongas e prononciacion de vocalas doblas non diftongadas.

• Foncions lengatgièras

Convidar, far visita, recebre qualqu'un, presentar un luòc, un biais de far.

• Gramatica

Lo subjunctiu present, formacion e emplecs (veire la *travèrsa*)

• Lexic

La vinha, lo vin, la noïridura, lo repais, lo comèrci.

• Cultura

Los vinhièrs occitans, las culturas e los terradors, la cosina dins la cultura, a través la literatura...

2. Dessenh

Introduccion generala, § 3.2

• Dedins, premier plan, los personatges

Qui reconoissetz ? Guilhèm a esquèrra e Arnaud a drecha. *E al mitan, qui es ?* Far d'ipotèsis dels ligams de parentat. La situacion deu donar lo mestier del personatge. Far gaitar e descriure lo luòc. Una sala nauta amb la pòrta bèla alandada, de tinas, de botas, d'unas colcadas, d'autres drechas, una pipeta e un veire sus l'una, una caissa, una bombona (damajana), sèm dins una cava, un chai. Lo vinhairon es lo grand de Guilhèm. A convidat son felen e sos amics a venir passar la dimenjada dins sa propietat. I a un chin colcat. *Qué fa Guilhèm ? Perqué ? E Arnaud, cossí se ten ?* *Qui manca ?* Las filhas, Joana, Mirelha e Carlà, s'es totjorn en cò de Joana (veire l'unitat 10).

• Defòra, reire-plan

Defòra, reire-plan, la propietat (lo vocabulari de la vinha es notat a costat de cada dialòg : permetrà al professor de lo donar dins l'escambi sul dessenh, a mesura que farà besonh, e a l'escolan de n'aver una traça escricha) Far descriure, la sason, las vinhas (amb lo rosièr davant cada rengada per avisar de l'oïdium e del mildió, lo tractor amb la pastiera, l'ostal amb un arbre, d'autres bastiments, granjas o remesas a drecha, dins la cort bèla un chin, de nívolos dins lo cèl. *Ont pòt'èsser ?* Podriá'èsser situat en Provença, en Lengadòc, pertot dins las planas occitanas ont se fa de vin. Es en Gironde e çò que marca la diferéncia amb d'autres vinhièrs



es benlèu lo biais de far venir las vinhas : aliscadas, brancas cortas e talhadas sarrat, luòga qu'en Lengadòc per exemple las vinhas son mai brancudas e folhudas (*banudas* ditz Cristian Laus, p.142 del libre de l'escolan). Los cepatges

tanben son diferents, mas sus un dessenh se pòt pas veire ! Seria plan d'aver un imatge per far la comparason. Los dels païses de vinhas comprendràn, los autres anaràn veire sus internet. I a matèria a far un expausat.

3. Dialòg

[Introduccion generala, Anèx 1.](#)

Lo dialòg conten un dosatge gaireben saturat de subjonctius... Es d'autant mai important de far reformular sistematicament, al present, de segur, e sens emplegar los subjonctius que vendràn pas naturalament. (Per exemple : *Que ditz lo papet sus la garda del vin ?* Ditz que lo cal gardar al freg. Es aprèp, dins una fasa ulteriora de lectura e de trabalh sus l'expression qu'òm passarà a *cal que se garde al freg*. La reformulacion a per tòca l'apropriacion del contengut narratiu, d'una part del vocabulari. Deu pas èsser entrepachada de constrenchas lengatgièras paralizantas). Far reformular, libre barrat, aprèp escota globala, puèi escota fragmentada del dialòg enregistrat :

• Scèna 1

On se passa ? Qui parla ? Qu'es a far lo papet ? Es acabada la cosina ?

• Scèna 2

Ont se passa ? Li agradan lo domeni als joves ? Que ditz Guillhèm a son grand ? E Arnaud ? De qué parlan puèi ? Van dins la cava ? Que vòlon far amb lo vin ? Que ne pensa lo grand ? Que ditz Joana ?

• Scèna 3

Ont se passa ? Son suspreses los dròlles ? Quinas remarcas fan ? Quina explicacion dona lo papet ? Que fan puèi ? Quinas remarcas lor fa encara lo papet ? Pensatz qu'an après de causas los joves ? E vos ?

• Trabalh sus lo tèxt

Lo trabalh sus lo tèxt escrich metrà en relèu los subjonctius e lors diferents emplecs. Partir de l'emplec e non pas de la morfologia.

4. Tèxtes

[Introduccion generala, Anèx 2.](#)

2 Laus del solelh, p. 141

Lengadocian

Qualques vèrses d'un long poèma liric d'Antonin Perbòsc *Laus del solelh*. Fa l'elògi d'aquel principi de tota vida, dins una celebracion terradorenca e pagana de la frucha, *l'albèrga* (persèga), *la castanha rossa* ; del vin (lo vèrs evòca lo recuèlh *Lo gòt occitan*) ; de las plantas cultivadas en òrt, en camps, o salvatjas (*gresas de serpol*, en francés : *landes de serpolet*). Far sentir l'impression de plenitud, de maduretats : *carn, madura, comol...* e de bonur : *belugament, vesiadura* (en francés : *grâce*), comparason finala de la castanha dubèta amb *la boca que ritz* (veire la fòto de la pagina 142 !). Lo moviment del poèma, amb l'anafòra, *Laus a tu dins, dins...* es de bon utilizar per far escriure. Lo patron ritmic e sintaxic es aisit e inspirant, manca de donar un tèma per ne compausar l'elògi (l'alexandrin es pas obligatòri !).

1 Una trattoria italiana, p. 141 Gascon

Remarcas d'un felibre gascon que fa lo torista en Itàlia a la debuta del sègle XX, e que nòta sas impressions dins un diari de viatge, jos forma de letras als amics (*Ua camada en Itàlia*, reeditat a Per Noste en 2001, per P. Guilhemjoan e J.-J. Fenié). Daugé es curiós de tot, sacrat o profan, e manca jamai de tot o reportar als us e costumas de son país. *Qu'es lo fial director de sas remarcas sus la trattoria ?* Far remarcar tot çò que tòca a la frugalitat dels *disnaires* : la mitat d'un pan, lo plat unenc... *A qué compara los Italians ? Qu'es son segond motiu d'estonament ?* L'espessor dels veires, comparats als *escudelons de fust de d'aus còps*. Far revirar la darrièra frasa, de construccion idiomàtica. Far parlar d'aqueles despaisaments pichòts de la taula, dins un país, una region, un mond novèls, desconeguts...



2 A l'amic Folque, p. 141 Provençau

Lo sonet presenta pas de dificultat de vocabulari, un còp compreses *brifar* e *soflar* per manjar e beure an abundància... nimai de dificultat de sintaxi : una frasa per estròfa, classicament. Far s'interrogar sus l'enonciacion : *a qui s'adreïça Belaud ? Qui pòt èsser aquel Folque ? Que sabèm d'el ?* Qu'a un polit jardin amb una trelha e una fònt, que per i anar cal pas partir tròp tard senon òm patís de la calor... que convida fòrça mond en cò sieu, que se i manja e beu generosament. Tota la sociabilitat dels Arquins, pichòt grop libertin a l'entorn d'Enric d'Angolèma, governador de Provença, a Ais, dins las annadas 1580, se pòt devinhar dins lo prepaus leugièr e epicurian de Belaud.

La dimension saberuda ont se vei ? Al vèrs 6 : *Bevon tant qu'a la fin se contraròtlan pas mai, desparlan... e parlan latin !* Parlarián latin (coma de clergues o de sabentasses !) *en plaça de parlar quina(s) lenga(s) ? Que representa lo latin per los intellectuals d'aquesta epòca ?*

Dins l'enumeracion dels viures se farà remarcar la modernitat lexicala, la costuma de manjar de rostit puèi de bolhit e mai de carn salada que fa beure. *Es un repais normal ? Es un festin. Dins quinas circonstàncias s'aprèsta ara un festin aital ?*

Lo darrièr tercet evòca una mena de concors de bevenda (far son dever de ben soflar !). *Que ganharà lo vinceire ? Serà coronat coma lo Dieu de la botelha. Cossí s'apèla ? De qué serà facha la corona ?*

1 Los bunhets d'acàcia, p. 142 Lemosin

Mai qu'una recèpta tradicionala, es una recèpta poetica, a la Colette, o a la Mistral que nos dona M. Chapduèlh. *Que i a de poetic dins lo tèxt ? Mai prosaïcament, cossí explica que se fan los bunhets d'acàcia ? A quina sason ? Coneissètz d'autres flors que se manjan ?* Las flors de cogordetas, las de capucinas dins l'ensalada, las violetas per far de bons... sens doblidar las escarchòfas !

1 Los òmes jaunes, p. 142 Lengadocian

Per quinas colors passan los òmes de la vinha, d'aprèp Cristian Laus ? Dins quinas sasons ? Per quinas activitats ? De quina epòca parla, e de quina mena de cultura de la vinha ? Comparar amb l'univèrs de la vinha evocat dins lo dessenh de la pagina 135. *Que fa lo dimenge Laberit ?*

Lo tèxt es etnografic sens pretencion, amb un biais colorat de dire la vida vidanta del pichòt vinhairon lengadocian, sos vestits, sos gèstes, descriches amb una familiaritat tendra. Far relevar e emplegar lo vocabulari de la vinha, del vestit, de la gestuala.

2 Los devers d'una esposa, p. 142 Lemosin

Sèm aquí dins una pastoral plan interessanta de la debuta del sègle XVII : *Les amours de Colin e Alysson*, escricha en lemosin, per François Rempnoux, de Chabanais, editada recentament per Cristian Bonnet que la tirèt de l'oblit. De segur, donam pas aici lo tèxt original, mas transpausat en grafia normalizada. Aital, la modernitat de la lenga s'impausa. E permet de dintrar dins lo discors de la filha, que demanda gràcia a son paire, perque a pas que 14 ans, e perque se mòstra plan avisada de çò que l'espèra quand serà maridada. Per una pastoral, sèm pas dins l'idealizacion del campèstre, mas dins una vision realista e de còps satirica, a la Pey de Garròs. Aici avèm l'enumeracion realista e refastigosa de totes los devers d'una esposa quand ven mestressa d'un domeni.

La dimension etnologica es de far explorar, amb una reformulacion / explicacion de plan guidar... *Que cal portar al forn, al molin ?* Forn e molin son del senhor. *Perqué destrempar lo lard ?* Per lo dessalar abans de còire. *Quines lèumes e fruchas son citats coma basa de l'alimentacion ? Qu'a de far mai dins l'ostal l'esposa ?* Tot çò ligat a la bugada, lo biais de far, la frequéncia... *E en defòra ? Quina es l'activitat economica de la bòria ?*

Lo tèxt es trocejat : la litania dels devers contunha. Alyson evòca los trabalhs de la meisson, de l'escodre, del semenar (lin, peses, canebe), del tissatge... Far relevar las marcas de l'obligacion e reformular en mena de resumit, amb consigna d'utilizar de subjonctius.

Quines mestièrs deu far fin finala ? Sirventa, governanta, baile, cosinièra, bugadièra eca.

Dins una desmarcha d'intertextualitat (Molière, *L'École des Femmes*, acte 3, scèna 2, *Les Femmes Savantes*, acte 1, scèna 1), serà interessant d'atirar l'atencion dels escolans sus aqueste debat, present al sègle XVII^e que se contunha dempuèi : quins son lo ròtle e l'estatut de las femnas dins la societat ?

2 Lo Mickey Bar, p. 143 Lengadocian

Lo narrador, en fugida de sa malautiá e de sa familha, a pres lo tren que l'a menat a Clarmont d'Auvèrnha ont meditarà sus Pascal, los grands jorns d'Auvèrnha, la vida e la mòrt, la sciéncia e la fe. Se retròba amb un « amic » de gaire, a l'albèrga, a taula. La scèna es gaireben arquetipica de las scènas d'albèrga en cò de Bodon. Seguir las questions de la pagina 146 per la reformulacion.

Insistir sus la determinacion : los adjectius descriptius e las relativas associats als diferents aliments, per mostrar lor qualitat d'autenticitat : lo vin, las escarchòfas, lo vedèl, la lachuga, los fromatges. I a dins lo tèxt una dimension de



precision quasi pedagógica. *Que fa amb l'ensalada?* Bolega l'ensalada : de far memorizar.

Far cercar la dimension temporal : lo desir d'alongar lo mai possible lo repais, la volontat de pensar pas a quicòm mai, de parlar pas, amb l'ajuda del vin per doblidar, fins al mal de tims... La dimension del desespèr se sent dins l'amolonament prosaïc de la mangisca e se ditz a la fin, dins una frasa nominala qu'exprimís l'embarrament geografic e psiquologic.

2 Lo pan deu noviatge, p. 143 Gascon

Lo passatge citat se tròba a la fin del cant II de *Belina*. Belina, sos parents e son grand son acampats en cò de Maria, la maire de Jacolet. Belina e Jacolet s'aiman, las familhas son acordadas, son avariats a la fin de la velhada rustica. Lo notari es vengut per los papièrs, los parents an declarat la verquièra de Belina, e totes an escambiat de paraulas d'amistat e d'onor. L'ententa se marca per lo partatge simbolic del pan e del vin.

Un tèxt sens dificultat literala, mas pas tròp aisit de far comprene benlèu, tant lo reire-plan de la societat pirenca tradicionala es aluenchat dels escolans.

Seguir las questions de la pagina 146 per far reformular, libre dubèrt saique, que l'escritura de Camelat es, coma son mond, d'una densitat particulara.

2 Galavarditge, p. 144 Provençau

Lo tèxt es d'un epicurisme belaudian (veire p. 141) : lo plaser de galavarditge per Lafont coma per Belaud, es dins l'anticipacion de la noiridura e de tot çò que i a a l'entorn, mas, a la diferéncia de Belaud, aquí la companhiá es populara, e mai la convivialitat. Lo narrador, Amielh, ven de se retirar en Cevenas e se fa amb son vesin païsan.

Far relevar las descripcions del luòc (la cosina escura, contravents sarrats, ridèu de taps, chiminèa que flamba), las marcas de cortesia (tustar los veires en dire *santat!*, – coma dins lo dialòg ! – beure lo vin claret que raspa).

Explicar o far cercar la *gardiana de buòu* (recèpta camarguenca, es de carn de buòu – en francés : *taureau* – marinada dins lo vin, amb d'èrbas e de lèumes).

La sensacion dominanta es lo sentir. Relevar los mots per o

dire : *flaire, odore spessa, pebrada, vinosa... odor qu'emplena tot l'espaci, parfum de flamba dins la saussa.*

Interrogar sus la darrièra frasa. *Que pensa lo narrador del tradicionalisme culinàri d'Atger? Perqué pensa autrament que las gents de la vila?*

Far retèner lo vocabulari del manjar : *la saussa, lo fricòt que mitona, la gardiana, l'adòba; un gost de cremat, de pèira de fuòc, de fragosta; èsser galavard, gromand, lipet...*

2 Repais de mariniers, p. 144 Provençau

Es lo grand repais dels mariniers, a Avinhon, a la fin de la primièra jornada, dificila, de la « remonta » per Patron Apian, son equipatge, e tota la còla dels carretiers que menan los atalages de cavals. Sèm al cant XI del *Poèmo dóu Rose*. Per aquesta enumeracion epica, vaquí la revirada de Mistral :

« Oh ! Dieu de Dieu ! les fricassées énormes de sang de bœuf, les platées de gras-double, les matelotes, charbonnées et grillades ; et les berles farcies en omelettes, s'engloutissent aux panses spacieuses, pendant que, circulant la dame-jeanne de main en main, chacun, les coudes libres, se verse à verre plein. »

Capdèta, novèla, p. 145 Lengadocian

Es un conte de Cubaynes, adaptat per lo nivèl de lenga (lo recit es transpausat al present). Interessant e aisit de far en reformulacion sistematica, en causa de l'estructura lineara, repetitiva, que laissa remarcar las variacions significativas : sus l'evolucion de la familha, lo cors de l'annada, amb totas las sasons e las fruchas que correspondon, e lo cors de la vida amb las annadas que passan. La capdèta es sacrificada a l'egoisme de la familha. Es Cendroseta, a la debuta, mas i a pas de metamorfòsi... e mai la victima es consenta, totalament alienada. Per son realisme sociologic, de segur que l'istòria es « pertocanta e dolenta » e se pòt raprochar d'unes tèxtes de Mouly o de Bodon (veire *Lenga e País* n° 29, 1996, p.65-72). De raprochar tanben del tèxt de Rempnoux, que la novèla noirís la reflexion suggerida.



5. Documents iconografics

Introduccion generala, Anèx 3.

Vitrine d'un confiseur, à Agen, p. 141

La botiga es una pastissariá, plan decorada. Far descriure. Miralhs, lampa de cristal, rubans e porcelanas... *Cossí se presentan los pastissons ? De quina color son ? Perqué ?* Sèm a Agen (veire sus la mapa p.149 del libre de l'escolan) patria dels prunèls.

Dins l'Agenés e en Carcin se cultiva dempuèi l'Edat Mejana una varietat de pruna que se seca e se consèrva plan e que al sègle XVII venguèt un produch de luxe e d'exportacion dins Euròpa tota. La produccion s'especializèt dins la region, en ligason amb lo creis del pòrt de Bordèu. A la fin del sègle XIX, venguèt una produccion industrialà (dessicacion dins de forns de vapor) que demesiguèt al sègle XX (concurréncia dels Estats Units e del Chili). Demòra una produccion de qualitat gastronomica amb « indicacions geograficas protegidas » (IGP). S'agís d'un labèl europenc.

Discutida : *conoissètz de produccions o de preparacions culinàrias ligadas a una vila, una region occitanas ?* Lo cassolet de Castelnaudary o de Tolosa, en causa dels faviòus produches dins la region ; la bolhabaissa a Marselha e sus la còsta, en causa dels peisses de rocàs que dintran dins sa composicion eca. *En cò vòstre, que i a coma especialitat ?*

Aisinas de fusta, p. 141

A boldre, dins de ferrats de plastic blau, culhièrs, forquetas, espatulas de totes formas en fusta... Avètz la causida. *Ont se pòdon presentar aital aquelas mèrças ?* Sus un mercat. *Son per qué far ? Citatz qualques usatges possibles segon lor forma :* far la cosina, virar la saussa, la carn, la pasta, boleugar l'ensalada...

Còstan car o son de bon crompar ? Aquò depend de la fusta, las d'oliu son caras, mas duran tota la vida !

Chemin des mûres, p. 142

Una placa senhaletica, com a n'í a fòrça ara en Occitània. Aquesta es bilinga, en bona grafia. *Ont la situatz, en foncion de la lenga emplegada ?* Far reconéisser lo lengadocian. Es sus la còla de Seta, dins un caminòl (VC 63) que se tròba la placa. *Perqué donar los dos noms aitals ?*

Cèrcatz-ne dins vòstra vila, vòstre ròdol, siá de noms revirats, coma aquí, siá de noms francizats mas que laissan clarament veire lor origina occitana, coma per exemple *plan des horts*,

rue Tourventouse, rue de la Curaterie... Fotografiatz-las e fasètz-ne un pichòta mòstra, amb comentaris. Los noms de luòcs son d'una granda riquesa, pro qu'òm s'i arrèste un brieu.

Joine cosinièr, p. 142

Que fa lo jove ? Cossí es vestit ? Ont es ? Estúdia dins un licèu professional, per aprene los mestièrs de l'ostalariá. *Quins son los mestièrs de l'ostalariá ?*

Conoissètz la diferéncia entre lo licèu professional e lo licèu d'ensenhament general ? La proporcion d'escolans que seguisson l'un e l'autre ensenhament ? 750 000 en filiera professionalà per 1 500 000 en generala.

E vos sabètz lo mestièr que volètz far mai tard ? Al mens la mena de formacion que vos interèssa ? Ont aimariatz d'anar ?

Sur le marché à Toulon, p. 142

À Antibes, p. 143

Aquelas doas fòtos a de reng son de bon far trabalhar de cotria. Dos biaisses tradicional de far de comèrci. Lo mercat e la botiga. Al mercat, tot cò qu'es per vendre es espartit sus una banca, dins una botiga, ordinàriament, sus de laissas. Mas aquí es una botiga de patanas en gròs : los saquets son alinhats e amolonats sul quite trepador. *Que i a mai penjat a la pòrta ?* De restes d'alhet blanc e ròse, de forcs de cebas tanben, de color mai bruna. Totas causas de bon servir.

Que vesètz sus la banca al mercat ? De topinadas d'olivas al primièr plan, e benlèu de ceses... Una granda abundància de preparacions polidas e apetissadissas.

« Daoüs Rouyans, daoüs Rouyans tout bioüs », p. 144

Aquesta litografia colorada ven de *L'album bordelais ou caprices*, recuèlh de gravaduras consacradas al mestièr pichons de Bordèu, realizat de 1823 a 1825 per Gustave de Galard (1779-1841).

Descrivètz l'imatge. Una joventa, sorisenta, polideta, presenta una banastada de peisses, es una peissonièra.

Lo vestit ? Un cotilhon d'indiana, un grand faudal blanc relevat que laissa veire lo saqueton de tela, una « poncha » crosada sus lo pitre, una pichòta crotz daurada al còl e un folard nosat sus cap. De debasses blaus e de solièrs fins.



Ont es ? En vila, se vei la carrièra pavada, e al reire plan las grasilhas del pargue de Bordèu.

La legenda es en occitan, mas amb una grafia d'epòca : en occitan modern donariá : *daus roians, daus roians tot vius*.

Lo mot de *roian* (del nom de la vila de Royan) designa una sarda pescada dins l'Ocean o dins lo bacin d'Arcachon. Lo nom es encara emplegat a Bordèu. Aquò es explicat dins lo tèxt en francés qu'acompanhava la litografia. *Mas perqué la legenda es en occitan ?* Perqué reproduís la paraula de la joventa qu'apèla la practica, a pròva que se parlava occitan dins la carrièra a Bordèu a la debuta del sègle XIX.

N'a fòrça de peisses dins sa banasta ? Cossí son presentats ? Plan rengats sus un lièch de falguièras.

Perqué ditz que son « tot vius » ? Ganharà fòrça de los vendre ? Non, qu'es justament un « pichòt mestièr ».

Ne podètz citar de « pichòts mestièrs » a l'ora d'ara ? Evos, vos arriba de trabalhar per ganhar d'argent ? Ont ? Cossí ? Dins los pòrts de pesca de la Mediterranèa, al mitan del sègle XX, las peissonièras cridavan lo peis per carrièra : *A la sarda ! A la sarda !* Uèi, suls mercats en Lengadòc, s'ausís tanben los vendeires cridar : *A la ceba ! A la ceba de Lesinhan ! Coneissètz d'autres cridas coma aquestas ?*

À Agde, p. 144

Una sardinada s'aprèsta. Los peisses son rengats sus una grasilha granda. *Per qué far ?* La grasilha es pausada sul cai.

Al reire plan de bonbonas de vin per acompanhar. *Quant de personatges a l'entorn, dreches o clinats ? Que fan ?*

Ate es un pòrt de pesca encara viu a l'embocadura del flume Eraut. L'estacion de torisme de Cap d'Ate s'es desvolopada a despart de la vila vièlha.

