

Lo Camin'òc

Lo camin se bastís en tot caminar

Jornal dels calandrinis d'APRENE 1 – 2018-2019

n°5 – Genièr

Bona Annada !!!!!

La còla APRENE 1 de 2018-2019 que'vs desira ua bona annada, plan granada !

Qu'esperam tanben, tà la lenga, que serà ua annada rica e ua annada de d'escaduda.

Qu'esperam tà tots los nòstes legidors que la navèra annada e'n serà ua de las bonas, dab tot çò qui'vs cau.

HÈTZ BERÒI !

La còla dels calandrinis e de las calandrinas d'Aprène 1



Ensenhador

Bona Annada !!!!!.....1	Sudar, trucar e tamborinejar.....5	Revirada d'un tèxt original de Tilly Boesche-Zacharow, 1971..8
La Cabana.....2	Resolution de 2019 : descobrissi lo Fediverse.....6	Mas qu'es aquò?.....8
La Topina.....2	Fediverse-Lexic.....6	La recèpta de la cataplana a la trocha e als crustacèus.....9
Per que visca la lenga d'Òc !.....4	Ma Cara.....7	
Lo viage de Crabòta.....5		

La Cabana

L'annada d'Aprèu 1 es una annada de descobèrta, de dobertura sul patrimòni cultural, sul biais de transmetre e de far partejar las coneissenças.

En caminant per aquelas dralhas, d'una « Cabana esclatada dels caissons lumineux » del Musèu de Serinhan, a la presentacion d'una forèst de cabanas quilhadas dins d'arbres nauts, la còla se pleguèt al trabalh « E Vosautres, cossí imaginatz la vòstra cabana ? »

Vaquí çò que s'escapèt del cap, aqueste jorn, e çò que me'n demòra :

« Pòdi pas dessenhlar la cabana ideala que foguèsse extensibla, visibla e invisibla, cauda e reviscolanta, de fusta e d'aiga, confortabla e elementària, quilhada dins lo cèl e amagada al fons del bòsc !

La cabana meuna, foguèsses triste, joiós, content o en colèra, t'aculhirà totjorn amb una cambra alandada, lo cat te gaitarà e lo fuòc te recaufarà. A portada de man de totes los amics e facha sonque per ieu, universal e unenca.

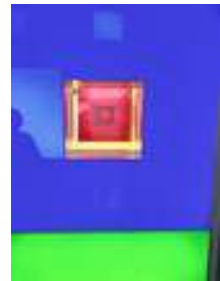
Segur, es magica ; que pete los dets e apareis. Reconeguda dins lo còr, es un vaissèl interspacial que pòt viatjar sens mudar del abís de la mar al fin fons de l'Univèrs. »

E vosautres, cossí seriá la vòstra cabana ?

Percada dins un arbre, a la broa de l'aiga -mar o riu- cat o can, amb d'amics o tot sol, luènh o a costat ?

Al musèu d'art contemporanèu de Serinhan amb las òbras de D. Buren a la descobèrta de l'artista japonés Tadashi Kawamata foguèrem convidats a una passejada poetica e creativa amb Claudina Mathieu que nos acompanyèt per aquela istòria de cabana...

La Cabana esclatada dels caissons lumineux, D. Buren
musèu de Serinhan



Tadashi Kawamata, Under the water, instalacion al Centre Pompidou-Metz 2016.

Emilia Lacroix Gaucher

La Topina

Qu'es aquò?

La Topina es un endrèit de partatge, un cafè-restaurant cultural que prepausa una cosina tradicionala occitana e catalana amb d'activitats culturalas occitanas.

Ont ?

Al còr de Tolosa jos l'arca quatre del pont St Pèire.

Per la setmana inaugurala del 8 al 12 de genièr, podètz participar a d'activitats de descubèrtas o culturalas.

Son prespausats : talhièrs de lenga dels signes, e de cosina, a mai espectacles, contes e musica.

E conferéncias sul tèma de la mar.

Aquestas activitats son la frucha de la reünion de la Topina e de l'associacion Fasèm de Bruch.

Marion Gatard

Per que visca la lenga d'Òc !

Dempuèi dos ans, lo mond occitan e los elegits/elegidas del Departament d'Aude trabalhan per portar un novèl vam a la lenga d'òc. Aprèp aquela reflexion collectiva, l'esquèma departamental de l'occitan dins Aude, votat lo 22 d'octobre passat, fixa d'objectius ambiciosos.

«Promòure l'occitan, es promòure una cultura del partatge e de l'escambi, es promòure una Republica interrogativa, fòrta de sas diferéncias, ufanosa de sas valors.» Andre Viola, president del conselh departament d'Aude, prepausèt, i a dos ans, als occitans d'impulsar una vertadièra reflexion sus l'avenir de l'occitan. E es dins aquel esperit d'escambis, evocat pendent de talhièrs al mes de mai darrièr, qu' aquò a pogut espelir. Un fum d'accions son ja menadas pel mond associatiu amb lo sosten del departament mas amb una constatacion unanima : armonizar las accions per venir mai legiblas.

Accentuar la visibilitat de la lenga occitana.

Lo plan votat lo 22 d'octobre darrièr presenta doncas mantun engatjament per faire viure la lenga occitana. Dins los punts essencials : la perenizacion del sosten als projèctes culturals valorizant l'occitan e la voluntat d'accentuar la visibilitat de la lenga. Per aquò, una futura senhaletica bilingüa es estudiada coma una melhora mediatizacion de l'occitan o encara un sosten actiu dins la difusion dels contenguts en occitan pel Centre InterRegional de desvolopament de l'occitan (lo Cirdòc) e l'agència publica de la lenga occitana (OPLO). Del costat educacion, lo departament afirma son sostenh a la demanda, al prèp de l'inspeccion academica, amb un segond conselhièr pedagogic en lenga occitana e cultura regionala dins Aude. Una brocadura serà editada per faire conéisser l'ensenhament occitan de la mairala fin al licèu. Perque i a pas d'atge per s'afeccionar de la lenga occitana !

Anna Laura Vesentini

Revirada del Jornal Audemag n°18 Genièr/Febrièr 2019; p16; disponible sus : <http://www.aude.fr/594-magazine-audemag.htm>



Lo viatge de Crabòta

Ahortida de la soa experiéncia, Crabòta contunha lo son viatge e aqueste còp, las soas benalèjas se debanan en Aquitània.

Peu mes de deceme e las vacanças de Nadau, Crabòta visitèt mei d'un lòc : Lengon e los entorns, Lescar e la soa Calandreta, Bordèu e lo son mercat de Nadau e mei enqüèra !

En prumèir, encontrèt la classa de Valeria a l'escòla de Lescar. I hasot hèra de causas : vedot e legit hèra de libes, parlèt dab tots los mainats, hasot de la pintrura e enqüèra mei.

Lo 21 èra lo Nadau de l'escòla e l'avem plan hestejat dab los mainats ! Avem escotat los cants de Nadau, las poesias tanben e avem bevut l'aperitiu de Nadau dab los pairs (tastèt vin blanc sucrat !)

Mes, sonqu'un Nadau n'èra pas pro e de hèit, un dusau dab la familha èra lo planvengut ! Minjèt de ramen e recebot lo son prumèir present de Nadau : un beròi estuja-còt tot ròse.

Un sèr, qu'angot tà un bal tradicionau per dançar... E en tornar, bim ! Un accident de veitura, mes urosament, shens chepic ! En profitèt per apréner a cambiar una arròda. Tròp aisit !

Per acabar, vivot lo son prumèir gran eveniment : lo son prumèir cap d'an, e donc, enqüèra una hesta.

Adara s'acaba un navèth capítol deu viatge de Crabòta. Qué va enqüèra descobrir ? Quau serà la soa benalèja vienenta ? La seguida serà dens lo jornau que ven.

Kévin Hayet

Sudar, trucar e tamborinejar



Diluns matin, tornar de vacanças de Nadau, la ventòla hreda d'Erau sus la cara, que se n'anèm har au tamborinet dab mei o mensh d'enveja segon l'esportivitat e la fatiga etilica de cadun. Ua descobèrta de las granas per jo qui ne coneishè pas briga lo jòc. Dribblar en córrer, en davant en darrèr, cap a dreita, cap a gaucha, har passas, sautar e començar de sudar. Au cap d'un moment, après un hèich d'exercicis, la tecnica que vad mei fina e lo «tom tom» deu tamborin que retreish hèrt e en ritme. Per acabar, las purmèras partidas : purmèras des-hèitas amaras per quauques uns e victòrias agradivas per d'autres. L'esperit de competicion que descabestra e lo mau de rea deus esportius deu dimenge qu'arriba.

Lhèu qu'au cap de las quates sesilhas que vaderam vertadiers champions de tamborinet !

Maevà Caubet

Resolution de 2019 : descobrissi lo Fediverse

Novèla annada, bonas resolucions :
cambiaments alimentaris, mai d'espòrt (ieu, los
dos...) mas vos vòli parlar d'una altra igièna,
una igièna numerica.

Coma per los *fast-foods*, sèm acostumats
d'utilizar de servicis amb fòrça graissas
amagadas : Facebook, Google, Instagram,
Youtube... E son de bolimics de las nòstras
donadas personalas. Pòt èsser per nos percaçar
totjorn mai, mas d'autres se'n servisson per
manipular las massas, coma mostrat per
l'escandal Cambridge Analytica, e la fugida dels
Rohingas... Aquestes servicis son privats,
centralizats, contraròtlats per d'entrepresas
unencas e bèlas que dictan lors règlas. Avèm
vertadièrament un problèma de santat numerica.

Urosament, d'alternativas existisson, en
particular las del *fediverse*, mot-maleta anglés
mesclant *federation* e *universe*, que designa
l'ensem dels servicis web federats e
decentralizats. Pro sovent bastit sus de logicials
liures, un malhum social del fediverse es en fach
una amassada de mantun servidor
interconnectat, que cadun i pòt definir sas règlas

de foncionar, tot en essent dubèrt al demai de la
federacion.

Per exemple, se pòt montar un malhum social
alternatiu a Twitter o Instagram, amb de règlas
mai estrictas, tot en permetent que los abonats
sián connectats a d'autres servicis compatibles e
autorizats. E de mercé a de tecnologies
partejadas, un abonat «alt_Twitter» i pòt per
exemple partejar sas fòtos «alt_Instagram», e i
recebre de comentaris faches dirèctament sus
«alt_Twitter».

S'aquestes servicis demandan de competéncias
per los poder utilizar sus son pròpi servidor, pel
public bèl, de monde competents se son cargats
de botar aquestes servicis en plaça. Per
exemple, las associacions Framasoft, o La Maire
Zaclys. E de mercé al trabalh de Quentin Pagès
(Jornalet), la màger part es revirada en occitan !
Ne traparetz una tièra dins lo lexic.

Nicolau MIARD

Fediverse-Lexic

Facebook = Diaspora* / Framasphère
(*excepcion : Diaspora* se pòt pas encara
connectar als autres*)

Twitter = Mastodon / Framapiaf

Instagram = Pixelfed

Youtube = PeerTube / Framatube

Google Drive = NextCloud

(*per exemple, via un compte en cò de La Maire
Zaclys*)

(NextCloud es una plataforma de mantun servici
: Calendiers e Repertoris partejats, Fichièrs,
Galeria Fòtos, etc...)

GrooveShark = FunkWhale

Nicolau MIARD

Ma Cara...

Vaquí una poesia de Max Allier (1912-2002) que m'agrada fòrça perque me parla. Fa resson dins mon còs e mon cap en d'aquesta passa. Aqueste òme foguèt jornalista a París puèi a Montpelhièr, escriguèt aprèp la guèrra una poesia engatjada e inspirada per la resisténcia e lo maquis coma d'autres autors : Felix Castan, Robert Laffont o Carles Camproux. Lo tèma que travèrsa lo recuèlh es l'elògi de la libertat. D'un pòble que resistís de mercé a sa lenga e a sos mots. Passa per las celebracions dels eròis anonims de la memòria occitana : Catars, Camisards, dins los meteisses imatges de la natura e de la guèrra, dins un buf poetic. Trapèri mantuna poesia dins lo libre: *Petite anthologie des littératures occitanes et catalanes 2006*, jos la direccion de Christian Nique rector de l'acadèmia de Montpelhièr. I podètz trapar de poesias occitanas e catalanas dels trobadors cap a uèi. Mai de mila ans de literatura a descobrir a partir d'un sòcle comun de las doas lengas : los trobadors.

<p>Ma cara.</p> <p>Aicí ma cara.</p> <p>A la raja del temps l'ai quilhada.</p> <p>Es nuda</p> <p>Coma la ròta del temps batuda</p> <p>e mai barrada coma un ponh.</p> <p>Son mal es aquel de la tèrra-maire</p> <p>e que siá rabinada</p> <p>coma un fruch boscàs</p> <p>son pas los auratges tanpauc lo solelh</p> <p>que l'endevenguèron atal.</p> <p>D'òmes vius abans ieu l'an cargada</p> <p>e mai auborada</p> <p>dins las contèstas secularas</p> <p>per la libertat.</p> <p>Son uscle sauertós</p> <p>l'a pres del fuòc que cremèt los eretges</p> <p>e son passat plaideja</p> <p>per l'endevenidor.</p>	<p>Amb sos aires de faidit</p> <p>qu'a durament traucat l'istòria</p> <p>se membra de las Uganaudas</p> <p>jorgadas per los Dragons del rei.</p> <p>Doblida pas sos camaradas.</p> <p>Son eles que li fan companha</p> <p>nuda quand ten còps dins las batalhas</p> <p>sul camin dels tempses novèls.</p> <p>Ma cara es un pantais</p> <p>mascarat de sang e de polvera</p> <p>que sus lo vius cent còps volguèron esclapar.</p> <p>Mas lo mòtle es sencer. D'unes lo sauvèron.</p> <p>Los mainatges seràn pastats.</p> <p><i>"Ma cara", 1950, d'amor e de contèstas, 2003.</i></p>
---	---

Jonatan Rosello

Revirada d'un tèxt original de Tilly Boesche-Zacharow, 1971.

Tirat de Gedichte del jornal «Die Deutsche Gedichtebibliothek»

«Ich war Licht

Ich war Licht
und fühlte mich Sonne.
Ich ging in die Welt,
gedachte zu wärmen,
wollte erfüllen mit all meiner Glut
Da spürte ich Kälte,
sie drang ins Gebein
und ließ das Mark mir erzittern.
So ward ich meiner Nacktheit gewahr,
die mich langsam erfrieren ließ.
Der Frost ließ mich beben,
ich wurde zu Eis,
wie rings die andren um mich herum.
Da ward mir Gewißheit,
wie närrisch ich war
in all meiner Armut,
mit all meiner Geringheit
die Welt wärmen zu wollen —
Ich wurde ein Opfer der Kälte !»

© Tilly Boesche-Zacharow
Aus der Sammlung Vom Glück der Toten

«Èri lutz

Èri lutz
Me sentissiái solelh.
Anèri dins lo monde,
pensèri de lo rescaufar,
lo volèri emplenar de tota ma brasa.
Aval, sentiguèri lo fred,
Me forèt los òsses.
Fins a la mesolha tremolèri.
Es aital que m'avisèri de ma nudetat,
que me daissèt gelar dapasset.
Lo tòr me faguèt estrementir.
Devenguèri glaç
Coma los autres a l'entorn de ieu.
E foguèt la mieuna certitud prenguèri
consciència
Quin baug foguèri
Dins tota ma pauretat
Amb tota ma petitesa
De voler rescaufar lo monde.
Venguèri victima sacrificada del fred !»

Valèria Leroy

Mas qu'es aquò?

Aquesta setmana visquèrem un moment important, simbolic e cargat d'emocions...
Uèi, vos daissi un indici,
dins doas setmanas, per l'edicion venenta, ne'n saupretz mai...

Emilie Lacroix Gaucher



La recèpta de la cataplana a la trocha e als crustacèus.

La cataplana es una especialitat d'Algarve, en Portugal, qu'aguèri l'astre de tastar e que vos vòli far descobrir. Per 4 personas, 20 minutas de preparacion e 30 min de còeson.

INGREDIENTS

- 1 trocha,
- talhons de chorizo,
- quelques tindelons
- 300 gr d'arcèlis,
- 8 camaròtas,
- 2-3 tomatas,
- 2 pebròts,
- 2 o 3 cebas,
- 2 grans d'alh,
- 250 ml de bolhon de peis,
- mièg veire de vin blanc
- òli d'oliva, coriandre, paprica, ras-el-Hanout, sal, pebre.
- Una cataplana o un «tajine» per còser.
- Remarca : la quantitat dels ingredients es aproximativa, de trantalhar pas a adaptar segon lo recipient e lo vòstre gost !! Es possible tanben d'apondre de peis, de patatas...

PREPARACION

1. Copar las cebas, l'alh, los pebròts, netejar los arcèlis e copar la trocha en talhons d'un centimètre.
2. Metre un fialat d'òli d'oliva dins la cataplana e una jaça d'arcèlis (empacharà que los autres ingredients se peguen dins lo fons).
3. Dispausar las rondèlas de ceba, l'alh e la coriandre.
4. Realizar una jaça de tomatas, pebròts, chorizo e tindelons.
5. Apondre lo paprica e lo ras-el-hanout.
6. Dispausar la trocha e una novèla jaça de ceba e d'alh.
7. Banhar amb lo bolhon de peis e lo vin blanc.
8. Garnir lo dessus amb lo demai d'arcèlis e las camaròtas.
9. Acabar en tot tornar metre espècias e un fialat d'òli d'oliva.
10. Tampar e còser a fuòc doç pendent un vintenat de minutas, quand los arcèlis seràn dobèrts.

Cristèla Caylet



Bon appetís !

