



MÉMOJAS

Le petit journal du quartier

N°33 - Décembre 2021



Les traditions de Noël en Provence :

Prémices :

Cela débute par le calendrier de l'avent puis le blé de la Sainte Barbe, semé le 4 décembre dans trois soucoupes.

La Nuit de Noël :

La "Buco Fio", une buche d'arbre fruitier est allumée dans l'âtre avant le départ pour la messe de minuit. Cette même messe composée de trois messes basses (voir Contes de Daudet). Venait ensuite le gros souper : composé de Cardes aux lardons et de Tourtes entre autres. Enfin, pour cloturer, les 13 desserts étaient dégustés.



Le blé toujours vert

Le blé de la Sainte-Barbe est probablement l'une des traditions calendales les mieux conservées. Il est semé le 4 décembre, dans trois soucoupes « sietoun »,

La qualité de la germination et de la croissance du blé augure d'une année plus ou moins prospère. La coutume est héritée de la Provence romaine, où l'on faisait germer le blé en décembre pour marquer le renouvellement de la nature dans la phase du solstice d'hiver.

Les 13 desserts aixois

Peut-on sérieusement imaginer à Aix la table des treize desserts sans calisson ? Bien évidemment non. Le trésor sucré fait d'ailleurs partie de la liste des treize desserts aixois, déposée très officiellement par l'association Fouque, l'Escolo Felibrenco Li Venturié, les Pâtisseries de la Coupo Santo et l'Union des Fabricants des Calissons d'Aix en 1998. À côté du calisson figurent les incontournables, que l'on retrouve partout : la pompe à huile, les quatre mendiants (figues sèches, raisins secs, amandes, noisettes ou noix), les nougats blanc et noir et les dattes. Mais aussi la pâte de coing, le raisin blanc (servant), le melon de Noël et l'orange.

Les treize desserts seraient d'origine marseillaise et paraissent inconnus avant le début du XIX^e siècle. D'ailleurs Frédéric Mistral, dans ses « Mémoires », dit que le soir de Noël les desserts étaient nombreux. sans préciser le chiffre treize. En tenant compte des spécificités locales, on recenserait ainsi jusqu'à 55 desserts possibles.



Ingredients :

500 g de farine

250 g de beurre ramolli

250 g de sucre

250 g de poudre d'amandes

2 oeufs entiers

1 jaune d'oeuf + 1 cuillère à soupe de lait pour la dorure

Étapes :

Mélangez le beurre ramolli, le sucre, les amandes moulues et les oeufs jusqu'à obtenir un appareil bien homogène.

Versez en pluie la farine et travailler encore pour avoir une pâte de belle consistance.

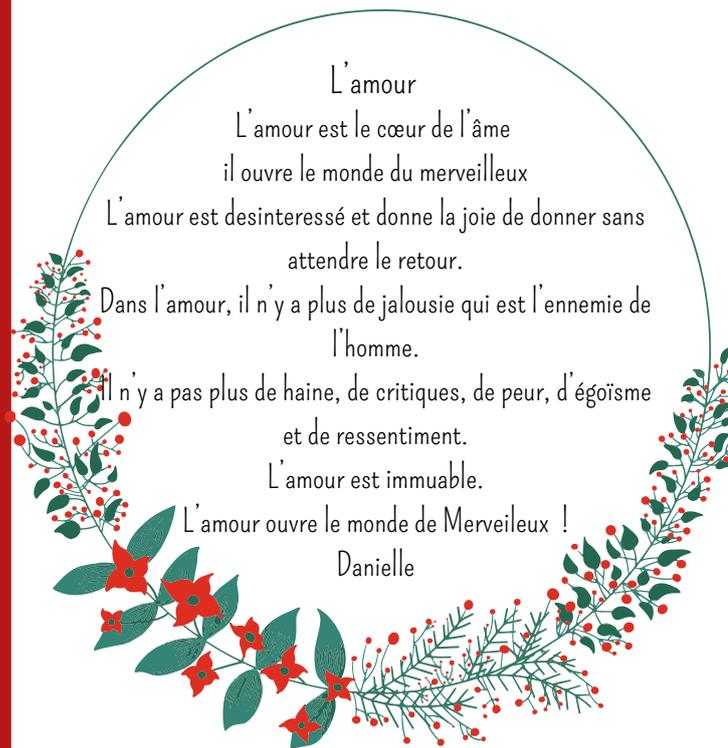
Laissez reposer la pâte 1 heure au frais.

Étalez votre pâte (sur un plan de travail fariné) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur d'environ 1/2 centimètre.

Découpez diverses formes à l'emporte-pièce

Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Dorez-les au pinceau avec le mélange jaune d'oeuf/lait mettez-les à cuire entre 10 et 15 mn à four moyen (180° ou Th 6).



L'amour

L'amour est le cœur de l'âme
il ouvre le monde du merveilleux

L'amour est désintéressé et donne la joie de donner sans
attendre le retour.

Dans l'amour, il n'y a plus de jalousie qui est l'ennemie de
l'homme.

Il n'y a pas plus de haine, de critiques, de peur, d'égoïsme
et de ressentiment.

L'amour est immuable.

L'amour ouvre le monde de Merveilleux !

Danielle

Faire part de Naissance !

JAS HARMONIE, association de femmes du quartier a pour objectif de proposer des actions utiles dans le quartier du Jas de Bouffan pour favoriser des relations harmonieuses dans la richesse des diversités culturelles.

Oui, une nouvelle association est née sur le quartier et elle a donc pour nom : JAS HARMONIE

En fait elle existait déjà depuis plus de trois ans : quelques femmes avaient eu envie de se réunir régulièrement pour échanger, s'ouvrir à leurs différentes origines et cultures, et œuvrer ensemble pour une vie meilleure du quartier. Nous nous étions un jour donné ce nom de Jas Harmonie, et avons proposé quelques actions éco citoyennes, parfois en partenariat avec le Centre social des Amandiers, parfois avec les jardiniers de la Petite Thumine (comme cet après midi de mars 2021 qui avait fait l'objet d'un article dans la Provence et d'un petit encart dans le Mémojas N° 29.) Du partage intergénérationnel en maison de retraite avait débuté également, malheureusement stoppé par la pandémie. L'idée d'une gratiféria nous souriait (c'est une brocante gratuite, où l'on peut apporter ou pas ce que l'on a chez soi qu'on ne veut plus, venir prendre ou pas ce qui est apporté par les habitants. Ni troc, ni argent, partage, gratuité, convivialité ! Et dans l'esprit d'un développement durable, offrir une deuxième vie aux choses.) Mais pour obtenir autorisation de la municipalité, il nous fallait montrer patte blanche ! Etre une association reconnue comme telle, déclarée, assurée, en bonne et dûe forme. Ce qui fut fait. Ainsi a pu se tenir notre 1ère gratiféria, sous le soleil, le 10 novembre. Jas Harmonie a donc pignon sur les rues du quartier, nous voici visibles et lisibles, prenant un peu plus d'importance en passant à la vitesse supérieure ;

Et nous espérons nous faire mieux connaître des habitant(e)s du Jas de Bouffan, et nous enrichir de toutes les suggestions qui seront les bienvenues.

Vous êtes intéressées ? Contactez l'une d'entre nous !

Anne France : 06 12 45 90 31 Bénédicte : 06 52 39 59 49 Fatna : 06 44 00 34 05



LA CHANSON DE NOËL

" LA JAMBE NE FAIT MAL " EXTRAIT DE LA PASTORALE DE MAUREL

La cambo me fa mau,
Bouto sello, bouto sello
La cambo me fa mau,
Bouto sello à mounichivau

Ai un rouëssin que volo déssus terro,
Ai un rouëssin que mañjo lou camin !
L'ai acheta d'un que vèn de la guerro,
L'ai acheta cinq escut de pata.
La cambo me fa mau,

Bouto sello, bouto sello
La cambo me fa mau,
Bouto sello à mounichivau



Toute l'équipe Mémojas vous souhaite de Joyeuses fêtes.

Ont participé à la redaction depuis ses débuts :
Thérèse-Elisabeth, Hayat, Lucien, Michèle, Maurice,
Marie-Hélène, Natalie, Michou, Fortunée, Marie-Jo,
Odette, Micheline, Danièle, Gilberte.

Mise en page par Maïnéa et Ameline
Un grand merci à eux !

Contactez nous
Direction de la publication : CSC du Château de l'Horloge
50 place du Château de l'Horloge
13090 Aix en Provence
04.42.29.18.70
contact.cdhaix@gmail.com
www.cschateauhorloge.fr
Journal associatif tiré en 500 exemplaires