

L'aur roge de Clapièrs



L'an 1520 a Clapièrs, se cultivava de safran, una cultura atestada dins un compés ont se recensava los bens de cadun e se chifrava la talha per lo rei. L'istòria es contada dins una mòstra de l'associacion O'C, Occitan a Clapièrs.

Cinc sègles fa, tres safranièras qu'avián l'espandi d'un òrt èran cultivadas a Clapièrs. Una produccion pichòta, mas que veniá s'**apondre** a las produccions bladièras e ortalièras, a las volalhas, a l'òli e au vin. Se los safranièrs expandissian aquela cultura delicata còsta sos ostals, aquò èra per poder la susvelhar de prèp, que sempre lo safran a valgut l'aur. Ne culhissian lo pistil, e lo fasián secar a l'auton, puòl lo vendian per pagar sos deutes e aver **a posita** de **dardenas** tindantas per melhorar l'ordinari.

Vertuts medicalas

Aquel mercat local dau safran permetiá als apotecaris dau Clapàs d'**alestir** de potingas **aprestadas** amb de mèl, de bonas-èrbas culhidas dins la garriga, de plantas exoticas, e tanben de safran, l'aur roge conegut per sas vertuts medicalas. Aquela cultura èra recenta, que dau temps dels Guilhems, senhors de Montpelhièr, « l'aur », aquò's

èra la « grana » culhida en garriga sus los **euses**, qu'èra venduda per sa **tencha** esclarata. L'afogament per lo safran cresquèt a Montpelhièr alentorn de 1498, amb l'arribada de familhas d'apotecaris e de mètgés josieus e musulmans venguts d'Espanha, que fugissian la conversion forçada au crestianisme.

Quasiment un sègle puòl, en 1606, se ges de safranièra es pas pus mencionada dins lo compés novèl de Clapièrs, òm i tròba pasmens la plantacion de castanhièrs, e tanben d'amorièrs, que lo mond de Clapièrs s'ensajavan a l'**abariment** dels **manhans**... Mas aquò's figa d'una altra panièra...

/apondre/ ajouter **/a posita/** à disposition **/dardenas/** monnaie **/alestir/** préparer (cuisine) **/aprestar/** fabriquer **/euse/** chène kermès **/tencha/** teinture **/abariment/** élevage **/manhan/** ver à soie.

L'or rouge de Clapiers

En 1520 à Clapiers, des villageois cultivaient du safran, une culture attestée par un compois, document qui recense les biens de chacun pour calculer la Taille, l'impôt dû au roi. L'histoire est relatée dans une exposition réalisée par l'association O'C, Occitan à Clapiers. Récit.

Il y a 500 ans, trois safranières dont la superficie égalait celle d'un jardin potager étaient cultivées à Clapiers. Rien donc d'une grande production, mais plutôt une culture d'appoint, car l'essentiel des plantations était composé de céréales, légumes, volailles, huile et vin, consommés directement par les villageois. S'ils développaient la culture délicate du safran à proximité de leur maison, c'était pour pouvoir la surveiller de près, car de tous temps le safran a valu de l'or. Ils en récoltaient le pistil, après l'avoir fait sécher à l'automne, puis le vendaient pour solder leurs dettes et disposer d'espèces sonnantes et rébuchantes pour améliorer l'ordinaire.

Vertus médicinales

Ce marché local du safran était destiné aux préparations des apothicaires montpelliérains qui réalisaient des médicaments à base de miel, de simples

de la garrigue, de plantes exotiques, et aussi de safran, l'or rouge reconnu pour ses vertus médicinales. Cette culture était récente, car du temps des Guilhems, seigneurs de Montpellier, l'or, c'était la « graine » récoltée en garrigue sur le kermès, qui était vendue pour sa teinture rouge écarlate. L'engouement pour cette plante, le safran, aurait été accru avec l'installation à Montpellier en 1498, de familles d'apothicaires et de médecins juifs et musulmans venus d'Espagne, qui fuyaient la conversion forcée au christianisme. Plus d'un siècle plus tard, en 1606, si le nouveau compois ne recense plus aucune safranière à Clapiers, on relève néanmoins la plantation de châtaigniers, et aussi de mûriers : les Clapiérois s'essayant alors à la sériciculture⁽¹⁾... Mais ceci est une autre histoire.

(1) Élevage du ver à soie

occitanaclapiers@laposte.net