



*Clic Droit sur l'enceinte, Ouvrir dans un nouvel onglet,
Lancer le lecteur audio MEGA et revenir sur l'onglet précédent
pour suivre l'audition à partir du texte Occitan.*

CASTANHÒL, LO CAMINAIRE

Castanhòl aima fotre plan tots aquels trabalhons que lo tiran de per sa bassa-cort e lo gitan pels camins de maines en vilatjons, ivèrn coma estiu. Fal dire tanben, qu'ental auva pas las raunadissas agras de la Lisa que tròba que son òme es pas dels mai valents per far valer la borieta que li an daissat sos parents.

Dempuèi Nadal jusc'al dimars lardièr es lo temps de tuar lo tesson quand la luna vai bien. Endonc encontra lo monde als mercats e conven, davant un chabròl, del jorn per tuar lo Mossur.

La velha al ser 'fiala sos cotèls e los plega dins un tròç de linçòl avant de los botar dins sa museta onte se tròban sas rascletas per rasar la codena del pòrc e lo crochet per li traire los onglons.

Castanhòl arriba d'abara dins la bruma d'una matinada mai d'un còp pluevinosa.

Tres o quatre òmes espèran e dins l'estable, lo tesson qu'a res minjat, rondina. Dins la chaudièra, de l'aiga bulh.

CASTAGNOL, LE CHEMINEAU

Castagnol aime bien ces petits travaux qui le sortent de chez lui et le jettent sur les chemins d'un village à l'autre, été comme hiver. Il faut dire aussi que, ce faisant, il n'entend pas les remontrances aigres de Lise qui trouve que son mari n'est pas des plus vaillants pour mettre en valeur la petite ferme que ses parents lui ont laissée.

De Noël au mardi gras, c'est le moment de tuer le cochon quand la lune est propice. Alors, il rencontre les gens sur les marchés et convient, devant un chabrol, du jour pour tuer le cochon.

La veille au soir, il affûte ses couteaux, les entoure d'un linge avant de les ranger dans sa musette où se trouvent ses raclettes pour raser la couenne du porc et le crochet pour lui arracher les sabots.

Castagnol arrive tôt dans la brume d'une matinée le plus souvent pluvieuse.

Trois ou quatre hommes attendent et dans l'étable, le cochon qui n'a pas mangé, grogne. Dans la chaudière, de l'eau bout.

Un café viste engolat e los òmes van quèrre lo tesson, lo tiran de l'estable, amb una còrda a cada pauta lo mènán a l'escala onte vai èstre sagnat. Lo drollet de la maison ajuda tanben en l'estirossant per la coa.

Lo tesson bòta tota sa fòrça a coïnar. Mas un còp alongat sur l'escala, Castanhòl li trauca la gòrja amb son cotèl sannhador, lo tesson s'esjangolha, lo sang giscla dins lo grial sus las gòlças plan copinhadas per la femna que vira tot aquò en i mesclant del vinagre. Aquí per los bodins.

Una bufada de mai e lo Mossur es mòrt. Vistament lo cal lavar a l'aiga bulhenta e lo rasclar que la pèl del cambòt siague tan lisa coma la gauta d'una domaisela.

Sens perdre de temps, Castanhòl engulha lo cambalon entremièg las pautas de darrièr, los òmes tiran sus la còrda del palanc e te veiquí mon tesson pendolhat pel trau de l'engard.

Castanhòl causit un cotèl bien afialat, li dona dos o tres còps de peira de mai e te me partatja lo Mossur de la coa al babinhon. Volda la tripalha dins una selha ; aquí per far saucissas, bodins e anduèlhes. D'un còp, còpa la testa que vendrà dins los bodins.

Un còp de ressèga e lo tesson se duèrb coma un libre. Castanhòl pren un cotelon e vai quèrre dins cada meitat que pendolha, un bocin de carn tras las costeletas : quò es los bocins del bochièr que las femnas van far còser còp sec pel desjunar.

Après lo desjunar, tot lo monde se'n vai a son trabalh, Castanhòl, tornarà nonmàs lo ser per trenchar la carn refregida : una brava jornada d'ivèrn.

Un café rapidement avalé et les hommes vont chercher le cochon, le sortent de l'étable, avec une corde à chaque patte, le conduisent à l'échelle sur laquelle on va le saigner. Le garçonnet de la maison aide en le tirant par la queue.

Le cochon met toute sa force à crier. Mais une fois qu'il est allongé sur l'échelle, Castagnol lui tranche la gorge avec son couteau à saigner. Le cochon s'étrangle, le sang gicle dans la bassine sur les ails hachés par la femme qui remue tout cela en y mélangeant du vinaigre. Voici pour les boudins.

Encore un souffle puis le cochon est mort. On doit vite le laver à l'eau bouillante et le racler pour que la peau du jambon soit aussi lisse que la joue d'une demoiselle.

Sans perdre de temps, Castagnol enfila la tige de bois entre les pattes arrière, les hommes tirent sur la corde du palan et voici le cochon pendu à la poutre du hangar.

Castagnol choisit un couteau bien affûté, lui donne en plus deux ou trois coups de pierre et partage le cochon de la queue au menton. Il vide les tripes dans un seau ; voici pour faire saucisses, boudins et andouillettes. D'un seul coup, il coupe la tête qui garnira les boudins.

Un coup de scie et le cochon s'ouvre comme un livre. Castagnol prend un petit couteau et va chercher, dans chacune des moitiés, un morceau de viande derrière les côtes : c'est le morceau du boucher que les femmes vont aussitôt faire cuire pour le petit déjeuner.

Après le déjeuner, tout le monde part à son travail, Castagnol ne reviendra que le soir pour trancher la viande refroidie : une belle journée d'hiver.



Il·lustracion Jaume Saraben

Illustration Jacques Saraben

Los treballons de Castanhòl

Petits travaux de Castagnol

Passat Caresme, Castanhòl camja de mestièr. Tira de sa remesa la carrioleta amb la mòla 'gusadoira. A cunhat tanben un pairòl d'estamaire en cas onte trobariá dins qualquas bòrias de las culhièras e de las escudèlas en estam. Son talhièr pausat sus la fièra, o dins una bassa-cort, fai virar la mòla e frèta una lama d'acièr que cingla coma una cantairitz un pauc enraucada. Quò es lo signe per portar a 'fialar cotèls e trencadors.

Veiquí coma Castanhòl passa lo printemps : un desjunar aici, un merende alai e lo coijar dins qualqua granja.

L'estiu, Castanhòl fai lo pelharòt. Atala la sauma al carreton e se'n vai pels camins, credant cada còp que passa davant una maison :

– Pelharòt, pelharòt, pelhas, pèls de lapins... la pèl de femna val pas res...

Las femnas li pòrtan de las pelhassas que pòdan pus servir per petaçar, de la pluma d'aucas, de las pèls de lapins secadas sus una bròca forcuda ...

Castanhòl agalha la merchandiá sul carreton e se planh que los pelhons son tròp vièlhs, que la pluma es musida e que las pèls son tinhadadas.

– Quò es per bontat, ço-ditz en tirant qualquas peçòtas del borsicon que pendolha al liacòl de la sauma.

Le carême passé, Castagnol change de métier. Il sort de sa remise le chariot avec la meule à affûter. Il a placé aussi la marmite à étamer au cas où il trouverait dans quelque ferme des cuillères et des assiettes en étain. Son atelier placé sur la foire ou dans une cour de ferme, il fait tourner la meule et frotte une lame d'acier qui chante d'une voix enrouée. C'est le signal pour porter à affûter couteaux et hachoirs.

Voici comment Castagnol passe le printemps : un déjeuner par-ci, un souper par-là et le coucher dans quelque grange. L'été, Castagnol est chiffonnier. Il attelle l'ânesse à la charrette et s'en va sur les chemins, criant en passant devant les maisons : – Chiffonnier, chiffonnier, chiffons, peaux de lapins... la peau de femme ne vaut rien...

Les femmes apportent de la chiffonnaille qui ne peut plus servir à rapiécier, de la plume d'oies, des peaux de lapins séchées sur une branche fourchue...

Castagnol entasse la marchandise sur la charrette et se plaint que les chiffons sont trop vieux, que la plume est moisie et que les peaux sont mitées.

– C'est par bonté, dit-il en sortant quelques piécettes de la bourse pendue au licol de l'ânesse.