



*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 FAI LO TROLHAIRE**

**U**na matinada brumejosa d'octòbre, coma Castanhòl las aima ! Lo camin trenca una garrissada suausa e Castanhòl a pausat lo fusilh a costat d'el, si dels uns còps Labrit levava una lèbre. Los fums que montan de las faugièras li dison que la tèrra flurís e que los botarèls van lèu espelir.

Mas, quand la sentor de vendenha li monta pel nas, sap qu'una bòria es pas lonh e que del trabalh l'i espèra.

Las ròdas de fèr carranclan sus las pèiras de la bassa-cort e Castanhòl planta son truèlh davant la pòrta de la cava.

– E ! Castanhòl sès pas tardièr per trolhar !

– Aquesta annada las vendenhas son bravas, lo monde m'apèlan de pertot.

– Bravas, bravas, i a de las pèças que an colat e farai pas tant de vin coma antan ! Anèm, en prumièr cal cassar la crosta.

Puèi Castanhòl plaça lo truèlh que siague bien assolat e pausa lo tinòl onte lo vin anirà pissar.

## **CASTAGNOL PRESSE LA VENDANGE**

**U**ne matinée brumeuse d'octobre comme Castagnol les aime ! Le chemin traverse un bois de chênes tranquille et Castagnol garde le fusil près de lui au cas où Labrit ferait lever un lièvre. Les brouillards montant des fougères lui disent que la terre fleurit et que les champignons vont bientôt se trouver.

*Mais, quand l'odeur de vendange lui monte au nez, il sait qu'une ferme n'est pas loin et que du travail l'y attend.*

*Les roues en fer grincent sur les pierres de la cour et Castagnol arrête son pressoir juste devant la porte de la cave.*

– Eh, Castagnol, tu n'es pas en retard pour le pressage !

– Cette année, les vendanges sont belles, les gens m'appellent de partout.

– Belles... belles ; il y a eu du coulage sur certaines parcelles, je ne ferai pas autant de vin que l'an dernier ! Allons, d'abord, il faut casser la croûte !

*Ensuite Castagnol cale le pressoir bien d'aplomb et met en place le baquet où ira couler le vin.*

Los òmes olhan lo trulhador d'aquela vendenha sanguinosa e tan nolenta. Quand es plen, Castanhòl pausa los acotadors e lo palfèr.

Clicò, clacò, a cada còp de palfèr, la vendenha s'escrasa, lo vin raja e s'escola dins lo tinòl.

Sul còp de miègjorn, la prumièra trohada es acabada. L'Abèl aurà doas barricas de vin de pressa. Quò es pas çò que i a de melhor ! Quò es juste bon per emportar quand l'òm trabalha per las terras al mes de junh mas que se siague pas virat en vinagre a la flurison !

- E ! los òmes cal venir, la sopa es prèsta. Quò es la Bèrta que apèla per lo merendar. Mas Castanhòl es pas preissat d'anar desjunar. Voidsa son truèlh per la pressada de l'après-miègjorn perfin de retardar quand se botarà a taula.

Coneis la maison e sap que la Bèrta fai pas de cas del frescum e del, pòt pas l'endurar. Aquel diable de frescum que ven sus las siètas que an agut dels uòus o del peisson ! Tanben, chas el, velha que la Lisa bòte del vinagre sus las siètas avant de far la vaissèla. La Bèrta vòl pas entendre parlar d'aquò per poder donar l'aiga de vaissèla a son tesson.

Cal bien dire que lo frescum es mai que mai conegut e cranh en Perigòrd. Quò es benlèu per aquò que i a quitament pas de mot en francés.

Lo Jan-Peire Reidi ne'n parlava l'autre jorn dins « *La Dordogne libre* » e se pensava qu'en Perigòrd e dins las Charantas benlèu an lo nas pus fin qu'alhors.

Del còp Castanhòl fai un petit chabròl, minja viste fach en chaunhant de naut e destaula lo prumièr per tornar a son truèlh sentir la bona odor de vendenha que li tira lo frescum de pel nas.

*Les hommes emplissent le pressoir de cette vendange sanguinolente et si odorante. Quand il est plein, Castagnol place les coins et le levier en fer.*

*Clic, clac, à chaque coup de levier la vendange est écrasée, le vin gicle et s'écoule dans le baquet.*

*À midi, la première pressée est terminée. Abel aura deux barriques de vin de presse. Ce n'est pas ce qu'il y a de meilleur. C'est bon pour emporter quand on va travailler loin dans les terres au mois de juin, pourvu qu'il ne se soit pas transformé en vinaigre à la floraison !*

*- Eh, les hommes il faut venir, la soupe est prête !*

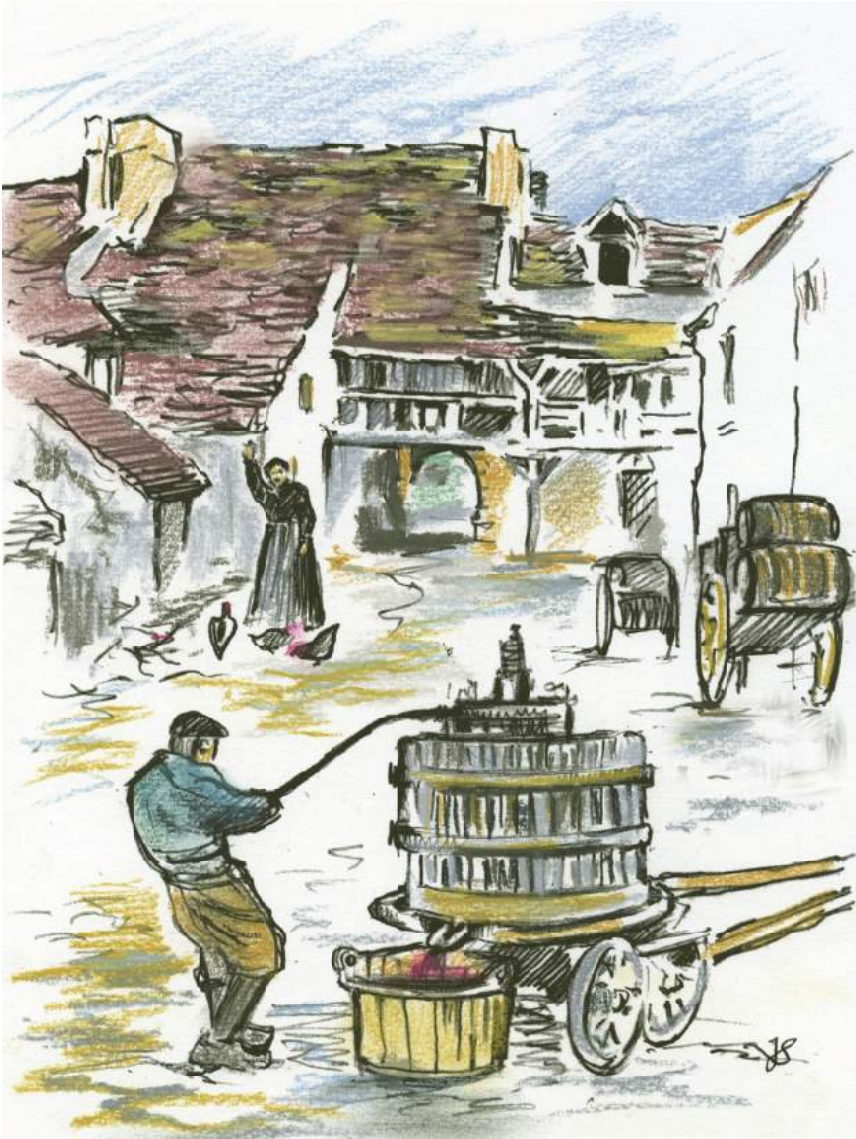
*C'est Berthe qui appelle pour le déjeuner. Mais Castagnol n'est pas pressé de manger. Il vide son pressoir pour la pressée de l'après-midi afin de retarder le moment de se mettre à table.*

*Il connaît la maison et sait que Berthe ne tient pas compte du « fréchun » et lui, ne peut pas le supporter. Ce diable de « fréchun » qui vient sur les assiettes qui ont contenu des œufs ou du poisson ! Aussi chez lui, surveille-t-il que Lise mette bien du vinaigre sur les assiettes avant de faire la vaisselle. Berthe ne veut rien entendre et donner l'eau de vaisselle à son cochon.*

*Il faut bien dire que le « fréchun » est surtout connu et craint en Périgord. C'est peut-être pour cela qu'il n'y a même pas de mot en français.*

*Jean-Pierre Reidi en parlait l'autre jour dans « La Dordogne libre » et il estimait qu'en Dordogne et en Charente, on a peut-être le nez plus fin qu'ailleurs.*

*Aussi, Castagnol fait un petit chabról, mange rapidement sans goûter et se lève le premier de table pour revenir à son pressoir sentir la bonne odeur de vendange qui lui enlève le « fréchun » du nez.*



Il·lustracion Jaume Saraben

*Illustration Jacques Saraben*

**Clicò, clacò, a cada còp de palfèr, la vendenja s'escrasa, lo vin raja...**

***Clic, clac, à chaque coup de levier la vendange est écrasée, le vin gicle...***

La pressada de l'après-miègjorn es pus pita. Ne'n pòdon traire nonmàs una barrica e mièja. L'Abèl vòl far la gota e garda la vendenha pressada dins una tina, la capèla de sable del temps que l'alambic vengue.

Res se pèrd : la vendenha, escolada fai lo vin, pressada balha la piqueta, perfin calfada se'n tira la gota.

La gota, remèdi miraculós de las bòrias d'autres còps. Se'n beviá amb lo cafè, quò tuava los vèrmes, ço-disián.

Una fissada de forçalon, una talhadura e quitament per desenfectar la plaga quand lo veterinari aviá sanat los tessonets : la botelha d'aiga de vita èra totjorn a portada de man.

*La pressée de l'après-midi est plus réduite. Il en sortira seulement une barrique et demie. Abel veut distiller et il garde la vendange pressée dans une cuve, la couvre de sable en attendant que vienne l'alambic.*

*Rien ne se perd : la vendange écoulée fait le vin, pressée donne la piquette, enfin chauffée on en sort l'eau-de-vie !*

*L'eau-de-vie, remède miraculeux des fermes d'autrefois. On en buvait avec le café, cela tuait les vers disait-on.*

*Une piqûre de frelon, une coupure et même pour désinfecter la plaie quand le vétérinaire avait châtré les petits cochons : la bouteille d'eau de vie était toujours à portée de main.*