

L'aubre dau Lemosin

Si n'i a un aubre que ten una plaça particulara dins lo cuer daus Lemosins, qu'es ben lo chastenh. Tan ben per son boesc coma per sas fruchas, l'aubre servia a tot, nurissia son monde e lo fasia viure. Una plaça si bela que sa fuelha esmaiava lo quite drapeu de la region dau temps dau Conselh Regionau dau Lemosin. Tant qu'a sa produccion, 'la tòrna en fòrça dins nòstras campanhas...

Lo retorn de la chastanha

Lo que n'am apelat dempuei "l'aubre a pan" gardet plan los paisans lemosins de crebar de fam aus segles XVI e XVII. Apres la segonda guerra mondiala e tota la modernitat que s'en seguet, lo chastenh fuguet un pauc obludat, e venguet lo simbòle dau temps passat. Pertant, au jorn d'auèi, nos l'i tornem. Emb l'augmentacion dau nombre de personas que poden pas minjar de gluten, la produccion de chastanhas fròtja en Lemosin. Transformada en farina per far dau pan per exemple, la chastanha, emb totas vitaminas e sa celulòsa, se digeris plan bien. E de mai, l'es pas grassa, l'a mas çò que fau per rendre lo monde drujos e fricauds !

Fuelhards, clessas e companhia...

Los Lemosins s'an gran contentat de massar nonmas sa frucha mas an saubut tirar plen de ressorças de son boesc que se fend si ben e que se puris pempiau. Entau, lo fuelhardier, avant d'èsser una liquossiana per l'aperò o ben un pastisson, era una activitat plan practicada dins los talhis dau miegjorn de la Nauta Viena. Lo fuelhaire, apres l'i aver montat sa lòtja d'esclapons, copava daus chastenhs de 7 o 8 ans. Las barras, pas pialadas, eran fendudas en dos, emb-d'una poda, e crochadas per far daus cercles de barricadas. Las gitòlas, fendudas au coteu, servian maitot per clessar de las respas e de las deschas, grandas panieras que servian, per exemple, a 'massar las pomas de terra. Quilhs trabalhs de fenda se fasian tot a la plana, a la poda o au coteu. Per levar las clessas folia suvent far usclar lo boesc a la cholor dau fuec per lo far venir pus franc.

De las raïç prundas en Lemosin

Quante vautres vos permenaretz dins lo país lemosin, l'i trobaretz un pauc pertot de las raïç lingüisticas vengudas de 'quel aubre nuricier. Qu'es aisat de trobar dau monde que se 'pelen "Chatenet" o "Chastaing" (a l'exemple d'un ospitau celebre de Limòtges). Tant 'cepte que de tombar sur daus paneus de vilatges nommats « Le Chatain », « La Chataignolle », « Le Bost » (que, dins beucòp d'endrechts en Lemosin, lo bòsc desinha la chastanhiera)... Emb daus noms parier, vautres podetz ben creure que n'aviam aquí afar a dau monde que n'en an craunhat de las chastanhas !

Quauqu'uns diran que los Lemosins son un pauc coma chastanha e chastenh. Solides e fiers coma l'aubre, mas piquen, daus còps, coma un pelon dins las mans. A, los fau pas bruscar ! Per los descubrir, avant de tombar sur un cuer brave e bon, fau saber pialar las doas peus. Atencion de pas vos l'i mau prener, que mancariaz mas de massar una castanha...

A saborar !

La chastanha se pòt minjar salada o sucrada, de l'eitamnada a la fin dau repas. Las primieras tombadas son plan bonas sim-



plament cuechas dins de l'aiga. Los ancians disian que folia pas minjar las borsadas avant que lo blat sigues nascut. Pas mestier de saber far la granda cosina, podetz las minjar en viròus (d'autres diran en chauvets), qu'es a dire en las fasant cueire dins las brasas. Se poden maitot minjar marcadadas (emb-d'una còcha) e passadas dins lo forn o ben d'enguera dins una peila crebada. Enguera melhor, mas l'i a bien mai de trabalh, qu'es las blanchidas ! D'abord fau las pialar per tirar la primera peu. Apres fau las far blanchir dins un topin plen d'aiga, las boirar emb d'un boirador e las botjar dins la grela per lur tirar los darreirs tans (la dosesma peu). Per las minjar, las fau tornar metre dins lo topin sur un liech de pomas de terras e de rabas e las far cueire a l'estofada, sens aiga. Las pomas de terra e las rabas se van cramar e caramélisar e balhar un fum a tota la topinalha. A malur ! Emb d'un bon veire de citre, qu'es lo bon diu en malinas de velors dins vòstre gorjareu...
Lo bon apêtis !



Le Limousin (fondant à la châtaigne nappé de chocolat) à retrouver chez Pascalain le vendredi place des Bancs, le samedi place Marceau et du mercredi au dimanche aux halles centrales

L'arbre du Limousin

Il existe un arbre particulièrement important pour le Limousin. Un arbre qui était autant utilisé pour son bois que pour ses fruits. Cet arbre nourrissait et faisait vivre les gens. Sa feuille ornait même le drapeau de la région à l'époque du Conseil Régional du Limousin. Nous allons parler du châtaignier et des châtaignes, une production qui connaît un renouveau dans nos campagnes...

La châtaigne est de retour

C'est le retour de celui que l'on a appelé depuis "l'arbre à pain", qui sauva les paysans limousins en les empêchant de mourir de faim aux XVI et XVIIème siècles. Après la seconde guerre mondiale et toute la modernité qui a suivi, le châtaignier est tombé en désuétude, symbolisant l'ancien temps. Et pourtant, aujourd'hui, nous y revenons. L'augmentation du nombre de personnes qui ne peuvent pas manger de gluten favorise cette hausse de la production de châtaignes en Limousin. Transformée en farine pour faire du pain par exemple, la châtaigne contient des vitamines et de la cellulose qui facilite le transit intestinal. Faible en matière grasse, elle est pourtant très énergétique.

Feuillards, éclisses et companie...

Les Limousins ne se sont pas contentés de ramasser ses fruits mais ont aussi su tirer parti de son bois qui se fend si bien et qui ne pourrit pas. Par exemple, le feuillardier, avant d'être une boisson à base d'alcool de châtaigne ou un gâteau, c'était un métier plutôt répandu dans les taillis du sud de la Haute-Vienne. Après avoir construit sa cabane de copeaux, le feuillardier coupait des châtaigniers de 7 ou 8 ans. Sans enlever l'écorce, les barres étaient fendues en deux à l'aide d'une serpe et servaient à encercler les barriques. Avec les pousses de châtaignier, fendues au couteau, il fabriquait également des "respes" et des "dèches", grandes panieres qui servaient, par exemple, à ramasser les pommes de terre. Pour fendre le bois, il faisait tout à la plane, à la serpe ou au couteau. Pour lever les éclisses, il fallait souvent faire chauffer le bois à la chaleur du feu pour que ce soit plus facile.

De profondes racines en Limousin

Lors d'une balade en pays limousin, vous trouverez un peu partout des racines linguistiques de cet arbre nourricier. Il est assez facile de trouver des gens qui s'appellent "Chatenet" ou "Chastaing" (à l'instar d'un hôpital célèbre de Limoges). Aussi facile que de tomber sur des panneaux de villages tels que : « Le Chatain », « La Chataignolle », « Le Bost » (car dans beaucoup d'endroits en Limousin, « lo bòsc » désigne la châtaigneraie)... Avec des noms pareils, vous pouvez bien croire que nous avons affaire ici à des gens qui en ont mangé des châtaignes ! Quelques-uns diront que les Limousins sont un peu comme châtaigne et châtaignier. Forts et droits comme l'arbre, mais ils piquent, parfois, comme une bogue dans les mains. C'est qu'il ne faut pas les brusquer ! Pour les ouvrir il faut prendre son temps et avant d'atteindre leur cœur fin et sensible il faut apprendre à leur retirer leur double peau. Et ne vous y prenez pas mal car vous risqueriez de prendre une châtaigne...

À déguster !

La châtaigne peut se manger salée ou sucrée, de l'entrée au dessert. Les premières de la saison sont excellentes simplement



cuites à l'eau. Les aînés disaient qu'il ne fallait pas manger de "boursades" avant que le grain ne soit sorti. Inutile d'être un grand cuisinier, vous pouvez les manger en marrons en les faisant cuire dans les braises du feu de cheminée. Ou alors une cuisson au four ou dans une poêle percée en leur faisant une entaille. Il est encore meilleur de faire des châtaignes blanchies, mais le travail est plus important. Il faut commencer par les éplucher afin d'enlever la première peau. Ensuite il faut les blanchir dans une marmite pleine d'eau, les mélanger avec un "bouéradou" et les mettre dans un tamis, afin de leur retirer la deuxième peau. Pour les manger, il faut les remettre dans le "toupi" sur un lit de pommes de terre et de raves et les faire cuire à l'étouffée, sans eau. Les pommes de terre et les raves vont attacher et caraméliser, et parfumer toute la marmite. Eh malheureux ! Avec un bon verre de cidre, c'est le petit Jésus en culotte de velours dans votre gosier...
Bon appétit !



Le Limousin (fondant à la châtaigne nappé de chocolat) à retrouver chez Pascalain le vendredi place des Bancs, le samedi place Marceau et du mercredi au dimanche aux halles centrales