

TRADITIONS

Cette rubrique est consacrée aux traditions populaires de la Xaintrie et des régions voisines. Ces traditions sont puisées au fond commun des provinces de France et d'Europe. Elles trouvent leur origine dans le calendrier religieux, lui-même aligné souvent sur d'anciennes croyances nées de l'observation du ciel et de la succession des saisons. Il existe aussi des traditions profanes touchant la vie quotidienne et, parmi elles, des traditions culinaires comme les bourriols, le pountl, le choux farci, la yogue etc. A côté de ces classiques qui appartiennent au patrimoine de la Haute - Auvergne tout entière, il existe quelques recettes plus spécifiques de la Xaintrie comme, par exemple, les craquelins (ou carcalis) de Darazac, inspirés d'une recette qui remonte à la nuit des temps.

LES CRAQUELINS OU « CARCALIS » DE DARAZAC⁶⁸

A Darazac, Saint Eutrope, l'un des patrons de la paroisse, était fêté le 30 avril. A cette occasion le saint était porté en procession vers les fontaines. La fête était si prenante que l'on disait : « A Saint Eutrope en avril on en revient en mai ». Ce jour-là, la boulangère Amélie Chadebech écoulait les craquelins appelés aussi *carcalis*, par chapelets entiers. Cette pâtisserie se préparait avec des œufs, de la farine de froment, du sel, de la levure et du bicarbonate...La pâte obtenue était détaillée en petits morceaux mis à lever, arrondis en couronnes ou tortillés en huit. Puis les *carcalis* étaient jetés dans l'eau frémissante, tenue au bord de l'ébullition. Repêchés à leur retour à la surface, ils étaient mis à égoutter sur une toile, deux grands draps étant nécessaires à cet effet. Il ne restait qu'à les faire dorer au four. Celui-ci était chauffé au bois et cuisait sans relâche. Pour la fête deux personnes venaient aider la boulangère ; trois mille *carcalis* étaient confectionnés !



Nature morte du 18e , les craquelins sont à gauche

Beaucoup de personnes de la commune mais aussi des environs, passaient commande à l'avance. Tous ces craquelins étaient pendus aux poutres du plafond de la boulangerie avec des étiquettes aux noms des clients. Comme ils se conservaient longtemps, les gens faisaient des provisions. Ils les transportaient attachés avec une ficelle rouge. Ces pâtisseries avaient un extraordinaire pouvoir de conservation. Pendant des mois, elles gardaient toute leur saveur. Dans les maisons, on les tenait au sec, souvent dans un panier suspendu au plafond. Lors d'une visite, on descendait quelques craquelins, on les brisait sur un linge et on les

⁶⁸ Darazac, commune du canton de Saint Privat en Xaintrie limousine.

grignotait en buvant du café ou du vin blanc. Aujourd'hui disparue⁶⁹, cette pâtisserie traditionnelle, mi pain, mi gâteau était connue bien au-delà des limites de Darazac. On peut lire dans un article de Raymond Mil⁷⁰ que « le curieux bourg de Darazac est surtout connu par ses craquelins... Des gâteaux un peu secs certes, mais dorés comme des lunes percées, que les paysans, au retour des foires de Rilhac, portaient enfilés à leur bâton armé. Là, on les vendait en hautes piles auprès des frayades⁷¹ (ou tentes - restaurants) où il arrivait fréquemment que les chiens, les prenant pour les colonnes du temple, les acidulassent en levant la patte... ».

Acidulés ou non par l'humour un peu corrosif de Raymond Mil, les craquelins *alias* carcalis de Darazac méritent tout notre respect. Ils appartiennent en effet à la grande famille des *échaudés*, un type de pâtisserie qui remonte à la nuit des temps. L'échaudé tire son nom d'un pochage de la pâte dans l'eau chaude, précédant une cuisson au four. Plus précisément, le terme vient du verbe latin *excaldare*, devenu *eschalder*, à la fin du 11e siècle : « échauder, passer à l'eau chaude ». Très répandus au Moyen-Age (ils sont mentionnés en 1202 dans une charte du chapitre de la cathédrale de Paris), ces gâteaux secs de longue conservation, faisaient partie, selon la légende, du viatique des preux chevaliers partant pour la croisade.



On les retrouve plus tard dans diverses régions sous des noms, des formes et des recettes sensiblement différents : *tortillon* en Périgord, *brassadeau* en Provence, *bretzel* en Alsace, *teurquette* en Normandie, craquelin en Bretagne. Plus près de l'Auvergne, ils existaient en Aveyron⁷² ou à Riom dans le Puy de Dôme... L'échaudé de l'Aveyron a la forme d'un anneau et il est parfumé à l'anis. Les échaudés de Riom avaient une forme triangulaire ; ils étaient vendus dans les rues de Clermont pendant le Carême pour deux ou trois sous... A noter qu'il existe à Paris une rue de l'Echaudé. Située par un heureux hasard à proximité de la rue du Four, elle tire son nom d'un groupe de maisons en forme de triangle, rappelant la forme des échaudés parisiens. Cette appellation s'étant incrustée dans la mémoire populaire, toutes les tentatives faites pour rebaptiser la rue se sont heurtées à l'opposition des riverains, fidèles à leurs racines.

Telle est l'histoire et la généalogie des *carcalis* de Darazac, malheureusement aujourd'hui disparus. On se prend à rêver d'un renouveau de cette vénérable et saine pâtisserie auréolée d'histoire, par le pieux ministère d'un boulanger local qui les parfumerait à la fleur d'oranger, à l'anis, au serpolet ou à la noisette ... Pour les déguster les jours de foire de Pleaux, accompagnés d'un muscadet ou d'un café.

⁶⁹ D'après un article paru dans le journal « Au pays des bruyères » en décembre 1988, aimablement communiqué par Madame Geneviève Col-Beix.

⁷⁰ Raymond Mil "Les cahiers du Louvatou du Fumarel".

⁷¹ Rare substantif sans doute d'origine occitane (recouvert de branches de frêne ?).

⁷² Où ils existent encore notamment sous le nom d'échaudés de Carmaux.