Couneissès ti li calissoun…… ?

De segur, es la tant bono e agradivo especialita de z’Ais et que fa tant de bèn. Es vuèi uno privadié, que soun noum es proutegi fin que li Chinès e d'autri li reprodugon pas

La legèndo counto qu’aquesto bono fuguè douna à la rèino Jano que faguè après l’avé manja : « calin soun » , vaqui perqué ié dison Calissoun.

Vau pas douna la coumposicioun de calissoun mai un ingrediènt de mai marcant es l’amelo.

Nosto terro Prouvençalo es uno terro per amelié. Aquèstis aubre que tenon ben countro lou tems se, caud et countro uno grosso fre, dessus le terro seco , peirouso, cauquiero. Amon li sòu paure de nosto encountrado.

Moun paire avié uno pèço, proche de z’Ais ounte creissien d’amélié .

De la fin d’avoust à la debuto de setèmbre s'acanavié d’amelo touto la journado sus de grand bourras. Lou vèspre, dessouto la triho fasian la triado : d’un coustat lis amelo que metian dins de saco de juto, de l’autro li cruvèu, li fueio, li tros de branco o de rusco etc……….

Nous autri, li pichot tè…….. coume li grandi persouno travaiavian de la pouncho d’aubo au calabrun .

Me ramente lou dous perfum dóu cruvèu ……. E tamben di taco brunasso que gardavian sus li det forço e forço jour.

Quouro mange un calissoun ……..meravihous coume es bon !!.