

La Fête au Cochon ou La Saint-Cochon

Tuer le cochon a toujours constitué un moment important dans la vie des campagnes.

Cet évènement rituel avait lieu toute l'année mais dans certaines maisons on privilégiait l'hiver car la viande se conservait mieux et puis comme cela on n'était pas embêté avec « les mouches » comme disaient les anciens.

L'abattage du cochon était aussi l'occasion de réjouissances entre amis, voisins ou famille. Le matin de très bonne heure « le tueux de cochon » arrivait en vélo avec son panier contenant tous ses ustensiles : longes pour attacher la bête, couteaux grands, petits, large pour raser la bête après l'avoir grillée, saigneur (couteau réservé à tuer le cochon), fusil à aiguiser les couteaux, la boîte à gratter faite très souvent d'une grande boîte à sardines ou de pilchards percées d'un grand nombre de trous faits de l'intérieur vers l'extérieur avec un clou de façon à créer plein d'aspérités pour gratter la couenne du cochon, entonnoirs dont un pour le boudin, un pour les saucisses et l'autre pour les andouilles et andouillettes, le hachoir, une scie sans oublier le tablier blanc pour faire la charcuterie.

Mais avant de commencer il fallait boire le café et surtout une bonne « goutte » pour se réchauffer et se donner du cœur à l'ouvrage.

Et ensuite on pouvait se diriger vers « le têt » à cochons.

Là, âmes sensibles ne lisez pas ce paragraphe mais malheureusement ce n'est que la simple vérité. Le tueux de cochon entrait seul dans la soue, passait une longe à une patte arrière du pourceau, une autre à une patte avant à l'opposé.

Il attachait celle de la patte arrière à un anneau situé à l'extérieur.

Bien évidemment la pauvre bête se débattait et criait tout ce qu'elle savait.

En tirant sur la corde située à l'opposé, la bête se couchait sur le flanc sur un lit de paille préparé au préalable.

L'officiant à genoux prêt à intervenir avec un seau à côté, le Maître de ferme ou d'un domestique tenant une poêle dans laquelle on a mis quelques gouttes de vinaigre pour éviter la coagulation et qui va servir à recueillir le sang et le verser dans le seau, le sacrifice s'accomplit ainsi dans des cris abominables poussés par la pauvre bête (d'où vient l'expression « crier comme un cochon qu'on égorge »).

Heureusement cette pratique a été interdite et maintenant il faut estourbir le cochon soit au moyen d'un maillet de bois, soit encore avec un pistolet d'abattage.

Le sang aussitôt recueilli était brassé énergiquement avec l'avant bras du tueur.

Puis on déposait la bête sur un lit de paille que l'on faisait flamber afin d'enlever la plus grande partie des soies.

La boîte à sardine entrait en action sous un petit filet d'eau et le travail était peaufiner, si l'on peut dire, avec un couteau garde et coupant comme un rasoir.

Un tour qu'aimait bien faire le tueur de porcs, lorsqu'il y avait un jeune garçon ou un jeune commis, s'était de lui demander son couteau (tous les gars de ferme avaient un couteau dans leur poche) pour finir plus méticuleusement certains endroits et comme par magie le couteau disparaissait dans le derrière du cochon. Stupeur et désolation du propriétaire du couteau.

Le cochon enfin « propre comme un sou neuf » et bien blanc, on l'attachait à une échelle que l'on redressait le long d'un mur.

Une fois redressé, la tête en bas, il fallait le fendre en deux, sortir toutes les viscères ; les poumons étaient gonflés et attachés avec une ficelle et servait à cuisiner « la fersure » ou « la fresure » avec un peu de cœur et de foie ; la rate passait souvent dans le pâté; les rognons réservés au Maître de maison. Et il était temps d'aller prendre un bon casse-croute.

Ensuite le premier travail après la reprise était la préparation du boudin avec de la panne et des oignons passés dans le hachoir. Le tout était confié à la maitresse de maison qui devait bien faire blondir le mélange mais sans jamais colorer ni prendre au fonds de la marmite, pour ne pas avoir de reproches.

Quand le tout était à point, le sang était versé lentement tout en remuant sans discontinuer afin de ne cuire prématurément le boudin ; un peu de sel, un peu de poivre, le doigt trempé dedans et l'on goutait pour ajuster l'assaisonnement.

Bien enfilé dans les boyaux que le tueur avait au préalable grattés, le boudin était mis à cuire dans « la casse » (chaudière) que toute bonne maison se devait de posséder.

Pendant que le boudin cuisait, le boucher se transformait en charcutier et commençait à préparer la viande pour faire les pâtés et les saucisses.

La cuisson terminée le boudin était déposé sur une grande clayette sur laquelle on avait disposé une belle paille de blé si possible et pour lui donner du brillant une couenne juste passée dessus. Ah ! Quel régal de déguster ce boudin tout chaud ...

Il y avait également les andouilles à fabriquer avec l'estomac et le gros intestin.

Suivant les maisons et la grosseur du cochon, une plus ou moins grande partie était mise au sel (dans les années 50-60 et bien avant, on ne connaissait pas encore le congélateur).

Les « potes en grés » qui en fait était des jarres en terre cuite et vernissées étaient soigneusement lavées et bien séchées quelques jours au préalable et juste avant de les remplir on mettait à chauffer à blanc quelques morceaux de pavés en terre dans la chaudière à bois ; lorsqu'on les sortait on répandait dessus une poignée de poivre avant de retourner « la pote » dessus. Attention aux pleurs et aux gorges irritées, mais il paraît que c'était le seul moyen de les désinfecter correctement et de leur donner une bonne odeur. La viande n'en serait que meilleure.

Restait à terminer de débiter la viande qui allait être consommée rapidement ou distribuée aux voisins et amis.

Le tueur de cochon pouvait reprendre son vélo après avoir été payé et avoir reçu en cadeau un bout de boudin et un morceau de cochon.

Le lendemain ou le surlendemain ont fait la fête à cochon ou la fête à boudin avec les parents et les amis en mangeant la fersure, le foie et autres cochonnailles.
Avec le reste de la panne après avoir récupéré le saindoux on conservait les déchets, dorés à point que l'on appelait les « grôles » que l'on appréciait sur une tartine de pain grillé sur le coin de la cuisinière à bois.

Mais ça c'était « AVANT » quand il y avait un ou des cochons dans toutes les fermes et même chez les particuliers.

C.R.G.P.G.