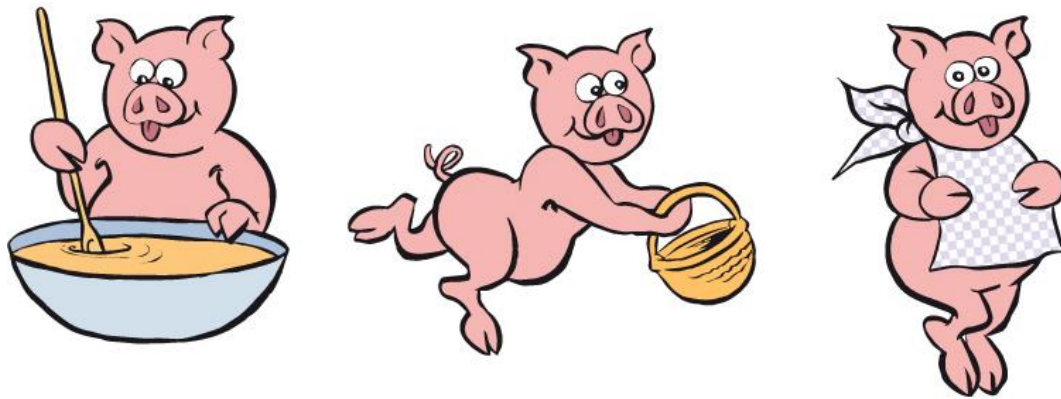


LA SAINT COCHON AUX BORDES

Par Jean Marc Duron

Après le « regard de femmes » sur la vie de tous les jours, voici le regard d'un homme sur un jour important de l'année, que l'on aimait fêter dans la plupart des fermes, la Saint-Cochon !

LO SIN POUO A LAS BOURDAS



Autrefois, dans toutes les fermes, on pratiquait la Saint Cochon. En effet, il n'y avait pas de frigo, ni de congélateur, alors pour manger de la viande fraîche assez souvent, chaque maison tuait un cochon à tour de rôle, pour échanger boudins et rôtis.

Chez les Duron, c'était le boucher de la famille, le père Cabourneau (dit : « *mon petit Auguste* »), qui effectuait l'abattage et la préparation, avec tout un cérémonial. La veille, la Célestine épluchait une palisse d'oignons pour confectionner les excellents boudins.

Porcinet, un bel animal de 150 kilos environ était mis à la diète pour éviter l'encombrement des intestins lors de la tuerie. Puis le jour J, Auguste arrivait tôt le matin, muni de tout son matériel (couteaux, fusil pour aiguiser les

lames, hachoir, corde et crochets). Après avoir bu un bon petit café arrosé d'une vieille prune, le rituel se mettait en place.

Les hommes de la maison (René et le père Milou) accompagnaient le petit Auguste jusqu'à la porcherie pour capturer notre goret, qui, très inquiet, se doutait peut-être de sa fin tragique. Muni d'une corde, le boucher saisissait l'animal par une patte arrière juste en dessous du jarret, puis Porcinet était conduit, non sans peine, au milieu de la cour de ferme, pour l'immobiliser à une roue de charrette, sur un lit de paille bien propre.

La Dédée, avec son faitout dans lequel elle avait mis une pincée de sel, s'apprêtait à brouiller le sang pour éviter qu'il ne

caille, en vue de la préparation des délicieux boudins. Puis d'un coup de masse bien appliqué au milieu du front, l'animal s'écroulait, et le boucher muni de son couteau tranchait la veine du cou pour laisser écouler le sang. Ensuite le corps de l'animal était recouvert de paille qui, enflammée, brûlait les soies. A l'aide d'un balai, les débris étaient ôtés après l'extinction du brasier. L'opération se renouvelait sur l'autre face. Ensuite, avec de petites tuiles et des boîtes de conserves perforées, les hommes s'affairaient à laver énergiquement notre Porcinet. La toilette terminée, le petit Auguste, après avoir au préalable dénudé les tendons des jarrets, enfilait le chambarou entre les pattes arrières, maintenues écartées.

L'animal était hissé sur le baillard (échelle spéciale) et transporté sur les lieux de la découpe, puis arrimé à un treuil manuel ou sur une échelle dressée le long d'un mur.

Auguste, à l'aide d'un autre couteau, fendait la carcasse de haut en bas et éviscérait le cochon. Ensuite il tranchait la tête qui, plus tard, après cuisson, servirait à la fabrication des pâtés de tête. La grillade (morceau noble), soigneusement retirée, constituera le régal du souper (avec une délicieuse persillade), ainsi que les rognons.

Notre boucher, laissant la carcasse se ressuyer, en profitait pour nettoyer les boyaux et la panse (matériaux essentiels pour confectionner andouilles et boudins). Ces derniers méticuleusement préparés, seront cuits dans la grande chaudière, sur un douillet lit de paille, durant le repas. Pour décider du stade optimum de cuisson, le petit Auguste, muni d'une aiguille à coudre, perforera les boudins, et en fonction du liquide qui s'écoulera (sang ou

graisse) décidera de la fin de la cuisson. Les liasses de boudin seront entreposées sur une planche propre, puis frottées avec une couenne de lard pour les rendre brillantes. La charcuterie (pâtés, terrines, andouilles), ainsi que le pâté de couenne et la viande mise au saloir (ou grelou), sera le travail de la Dédée, réalisé le lendemain.

La préparation des jambons pour le pré-séchage sera effectuée par René, qui, au préalable, aura coupé la carcasse en divers morceaux (côtelettes, rôtis, petit salé).

Le saindoux, fondu, sera conservé dans des pots en gré et utilisé pour la cuisine. Le lard sera déposé sur des clayettes, et servira pour les salades de pissenlits.

Car c'est bien connu : *Déi l'pouo tu zéi boun ! (Tout est bon dans le cochon !)*