

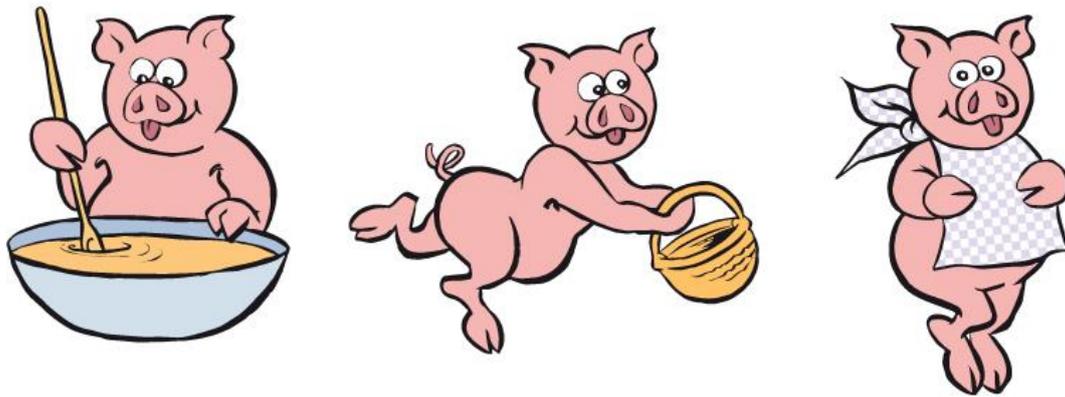
## LA SAINT COCHON AUX BORDES

*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 arrière, 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 !)*

### **Complément :**

*La Montagne du 7 avril 2024 nous donne l'opportunité de compléter cet excellent article de notre ami Jean-Marc par le récit du même événement, mais qui se déroulait en un autre lieu, Sainte-Feyre, et à une époque légèrement antérieure, l'avant-guerre. Les ressemblances l'emportent nettement sur les différences.*

**En Creuse, on célèbre la saint Cochon ce dimanche 7 avril à Jarnages : un rendez-vous qui s'inscrit dans une longue tradition creusoise où le cochon est au centre de la vie des campagnes.**

Ce dimanche 7 avril, Jarnages célèbre le cochon, où comme l'affirme un adage « tout est bon », avec un marché thématique organisé par l'association Vivre à Jarnages. L'occasion de rappeler ce qu'était autrefois dans la Creuse la saint Cochon qui, en décembre, janvier ou février, donnait lieu à tout un cérémonial réunissant parents et amis d'une maisonnée.

Voici quelques années, Fernand Pruchon nous avait raconté comment elle se déroulait, dans sa famille, en 1938, à Villecorbet, dans la commune de Sainte-Feyre.

Tout commençait la veille de « l'exécution » par la préparation du matériel et l'affûtage des couteaux. Le lendemain, tout le monde était mobilisé avec une tâche précise. Saisi par des poignes robustes, le cochon - 120-130 kg - était couché sur le banc, muselé et saigné par une personne rompue à cet

exercice. Le sang, brassé pour ne pas qu'il se coagule, s'écoulait dans une bassine.

Après d'ultimes couinements et un dernier soubresaut annonçant sa mort, l'animal était couché sur la « bassoule » - sorte de brancard - et ses soies brûlées sur un lit de paille sèche. Une fois bien nettoyé, on le plaçait sur une échelle, dressée contre la porte de la grange, ses pattes arrière maintenues écartées à l'aide du « pendori » morceau de bois cintré.

Rien ne se perd, tout se consomme

On fendait alors le cochon de l'anus au groin, la tripaille étant mise dans un tamis recouvert d'un chiffon. On coupait les « grillondins », morceaux de maigre en dessous des côtes, qui seraient servis au repas de midi avec des pommes de terre rissolées. On mettait de côté, dans un seau, le foie et les poumons.

On coupait et lavait la tête de l'animal, puis on la pendait au plafond de la cave. On lavait les boyaux, qu'on retournait à l'aide de petites branches de saule taillées à cet effet. Le lendemain, tandis que la tête du cochon cuisait avec des légumes, on parait les jambons ; le lard gras, coupé en morceaux, était mis à saler.

Raclés sur une planche avec des genêts verts, les boyaux servaient à faire des andouilles (gros intestin) et des boudins (intestin grêle). Pour confectionner ces derniers, on cuisait dans une marmite la graisse et les déchets gras du lard ; on vidait ensuite sur un tamis la graisse et les rillons. On remettait ceux-ci dans la marmite, sur le feu, avec un peu de graisse et des oignons. Puis dans une bassine posée sur des braises, on vidait les oignons frits et le sang en remuant le tout, après ajout de l'assaisonnement. On versait la préparation dans un boyau enfilé sur un entonnoir spécial. On trempait dans de l'eau chaude le chapelet de boudins, obtenu en ficelant le boyau tous les 12 ou 15 cm, puis on l'étalait sur une claie garnie de paille.

On mettait le pâté de tête tout chaud dans des coupes à fromage garnies d'un linge ; les poumons étaient mangés en ragoût ; le reste de la viande, coupé en morceaux d'environ un kilo, était mis dans un saloir en grès (une couche de viande, une couche de sel).

On plaçait les jambons, une fois bien égouttés, entre deux couches de sel, dans une caisse obturée avec une planche calée par une grosse pierre. Les jambons plats ainsi obtenus étaient sortis au bout de 40 jours et séchés dans la cheminée pendant quinze jours avant d'être consommés.