

COURRIER DES LECTEURS

SOUVENIR DE JEUNESSE – LE TUAGE DU COCHON – IL Y A 50 ANS

C'était un évènement dans ma jeunesse quand on tuait le cochon.

Cela se passait en hiver, vers février-mars, on s'en réjouissait à l'avance, n'étant pas gavés comme maintenant. L'hiver midi et soir : de la soupe, des haricots secs, de la morue, du ragoût sans viande avec une bonne salade, des patates poêlées, des œufs, des galettes, une soupe grasse le dimanche.

Donc, quand le cochon était à point, on avisait le tueur, c'était un marginal qui ne mangeait pas son comptant tous les jours. Il arrivait de bonne heure et cassait la croûte.

La veille de cet évènement on avait rempli d'eau le chaudron qui servait pour la lessive, et de bon matin on allumait le feu, on comptait 2 heures pour que l'eau soit à point. Il fallait qu'elle soit frémissante mais qu'elle ne bouille pas. Mon père piquait un pieu en terre à côté du têt à cochon et mettait une brassée de paille. On amenait la bête par une corde attachée à une patte de derrière. On ficelait la corde au pieu et on donnait un coup de massue sur la tête du cochon.

Ma mère partait avec un seau où elle avait mis du sel, on saignait le cochon et on brassait le sang avec la main pour qu'il ne caille pas.

Aussitôt après, on ébouillantait le cochon dans un grand baquet de bois et le tueur le raclait avec une raclette. On mettait le cochon sur une échelle et on le pendait le long d'un mur de la maison, là on l'ouvrait.

Il enlevait les tripes dans un paillon, mettant le foie, le cœur et les poumons à part. À l'abri des bêtes et de la chaleur. Il attendait d'être rassis, c'est-à-dire le soir. Nous, les femmes, pendant ce temps, on ébouillantait le charnier, on mettait dedans un bouchon de foin, du laurier et du thym.

Le soir avant de s'en servir on rafraichissait le charnier. De même qu'on épluchait les cives qui cuisaient dans un pot le long du feu, c'était pour les boudins, l'ail pour les saucisses et pâtés, les échalotes et les oignons.

Dans l'après-midi on grattait les tripes, c'était désagréable, les grosses tripes on les salait, et plus tard, on faisait une andouille qu'on mangeait dans les foins.

Notre tueur revenait souper et après détaillait le cochon, mon père faisait le charnier. Il mettait du sel entre chaque couche de lard et finissait le jambon qui restait une dizaine de jours dans le sel. Le lendemain on faisait le fricot, de bonne heure, on mettait la viande à cuire dans la cheminée, le gras et les couennes pour les boudins, le maigre pour la fricassée.

Ce jour-là on mangeait de la viande chaude à la vinaigrette, c'était très bon. Après on triait la viande cuite et on faisait les boudins. Je revois encore le chaudron dans la place avec un chauffe pied et de la braise dedans pour empêcher que cela caille, il faisait très froid. Les boudins faits et attachés, on les cuisait dans le jus de la viande, fallait pas qu'ils bouillent parce qu'ils pétaient. On les retirait dans un panier sur du foin. Au tour des saucisses, c'étaient du maigre, que mon père moulinait avec une petite machine à main, on ajoutait de l'ail, du vin blanc et un peu d'eau de vie. On préparait les pâtés dans un grande casse de terre et on les cuisait au four.

Il restait les rillauds. On les cuisait le soir dans un chaudron et on brassait souvent avec la cuillère de bois, il fallait plusieurs heures de cuisson. Quand ils étaient cuits, on mettait le chaudron dans la place, on enlevait le saindoux, on faisait des pots de grès, cela servait pour les crêpes et les bottereaux. On faisait aussi des beurrées avec du poivre dessus. C'était bien bon.

Pendant tout ce temps, la marmite à fricassée, continuait à bouillir, on attendait qu'elle épaississe pour y ajouter du sang et de la mie de pain. Après on la mettait en assiette, on mangeait cela en premier avec des patates bouillies, cela ne se conservait pas longtemps.

Oui, vraiment la fête du cochon, c'était la plus belle fête de l'année.

On profitait de la cochonnaille pour inviter toute la famille, on appelait cela les boudins. On mangeait la soupe grasse faite avec le chaponneau, carottes et poireaux. On goûtait les boudins, saucisses, pâtés, les hommes partaient au pressoir goûter le vin nouveau, on finissait par le café, des bottereaux quelque fois, tout était fait maison.

Après dans l'hiver, on retournait chez d'autres pour les boudins. Ce sont de bons souvenirs de mon enfance et de ma jeunesse.

M.C.