

LE COCHON

Chaque famille possède 2 ou 3 cochons, un (ou 2) pour la consommation familiale et l'autre pour vendre. Un est tué à Noël et, si on en garde 2, le deuxième, de 100kg environ, est tué en mars. Ainsi la famille assure ses besoins en viande et charcuterie pour l'année.

Alimentation du cochon.

En portant le lait à la laiterie, chaque matin, le paysan prend l'«[aillade](#) » cad l'eau du lavage des fromages ; il la donne directement aux cochons. L'après-midi, on va reprendre le bidon contenant la «[gaspe](#) », le petit-lait ; c'est un enfant ou la femme qui va chercher ce bidon à l'aide d'une brouette ou d'un «[carretou](#) ». A noter que la correspondance «[gaspe](#) » /lait est environ de 1/ 3 (20 litres de lait donnent 7 litres de petit lait).

Les éleveurs programment la mise-bas des truies pour mai afin d'avoir de la «[gaspe](#) » à donner aux cochons. Pendant les 2 premiers mois, les porcelets sont nourris au lait maternel (élevés sous la mère). Ensuite, ils mangent une pâtée faite de petit-lait, de lait de vache, de son, de repasse, et, chez certains, de farine de châtaignes. Plus tard, les cochons seront nourris avec la «[couirassade](#) » c'est-à-dire un mélange de petit lait, de son, de la repasse, des restes de pommes de terre et de carottes, des épluchures, des déchets de cuisine ... Tout cela est mis dans la «[couirasse](#) » de 50 à 80 litres que l'on fait cuire dans l'âtre ou dehors. Une grosse «[couirassade](#) » nourrit 4 ou 5 cochons ou bien 500 volailles. En fait, chaque jour un cochon mange 4 à 5 kg de «[couirassade](#) ».

Né en mars ou bien acheté en septembre (à 30 kg), le cochon rejoint son frère de l'année précédente qui, lui, pèse déjà 150 kg (ou en tous cas plus de 100kg car il a été bien soigné).

On tue le cochon !

Les cochons sont tués lorsqu'ils pèsent 200 kg ou plus. Pour avoir une bonne notoriété, il faut que « son » cochon ait 4 doigts de lard sur les épaules ; cette performance est atteinte à 2 ans.

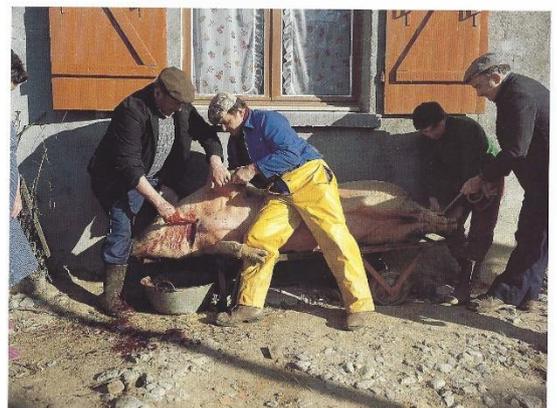
Pour l'occasion, la «[couirasse](#) » est lavée ; elle est utilisée pour faire chauffer l'eau car il en faudra beaucoup.

Le cochon est mis à la diète depuis 24 heures au moins.

Parents et amis viennent aider. Tout le monde participe ; les enfants sont intéressés car on espère qu'ils perpétueront cette pratique ... Même le « petit » tient la queue du cochon !

En plus d'assurer les besoins en viande de la famille, le « jour du cochon » présente un côté festif ; c'est comme une cérémonie avec ses croyances et ses rites. Le cochon n'est jamais tué à Noël mais en janvier ou février. On consulte le calendrier car il doit être saigné pendant la vieille lune sinon la viande ne se conservera pas. Il doit faire froid pour réussir les jambons et pour que la viande caille. Froid, d'accord, mais pas trop et surtout pas de gel ; en effet on travaille dehors avec de l'eau donc on ne peut pas se permettre d'avoir les mains gelées. Il ne faut pas le vent du midi, pas de femme indisposée pour charcuter et 3 hommes au moins pour tenir l'animal.

La veille du grand jour, le patron prépare l'équipe : 4 hommes forts et expérimentés. L'un d'eux tient les pattes de devant, deux autres les pattes-arrières attachées ensemble. Le 4^{ème}, le «[saigneur](#) », entre dans la «[soue](#) » et attache le cochon, c'est



sa responsabilité ! Il l'attache par le groin, derrière les dents afin qu'il n'échappe pas. Ensuite, il faut l'amener sans tirer vers la « cémal » ou vers un banc, le « billard », que le « saigneur » amène avec lui pour la circonstance. Les 3 hommes renversent l'animal sur le banc, la tête au-dessus du vide. Celui-ci crie à la mort. Le « saigneur » l'égorge. D'un seul coup de couteau, il sectionne l'artère et le sang gicle dans une bassine placée sous sa tête, sang chaud que les femmes touillent pour qu'il ne caille pas ; elles en feront la « sanquette » et le boudin. Pour faciliter l'écoulement du sang, on actionne la patte avant du cochon comme une pompe. Le « saigneur » a intérêt à planter son couteau où il faut, ni trop haut, ni trop bas, car, sinon, le sang gicle partout et il est accablé de reproches. Bien sûr il se défend en disant que l'animal était mal attaché ou mal tenu. S'il s'agit d'un mâle, il arrive que celui-ci « pisse » dans les bottes d'un des hommes ce qui provoque des éclats de rire.



La soie est arrachée à l'aide d'un vilebrequin ; elle servira à faire des brosses. Ensuite le cochon est brûlé cad il est recouvert de paille que l'on allume ; un « raspailou » est passé sur toutes les parties de son corps. Il est ensuite lavé avec de l'eau chaude et frotté avec des pierres ponce.

Le cochon est mis sur le dos pour couper les 4 jarrets, puis sur le ventre où il est maintenu par les 4 moignons. Avec un couteau, une hache et une machette on coupe la tête puis on suit la colonne vertébrale, bien droit, jusqu'à la moitié, et on reprend de l'autre côté.

On coupe ainsi des 2 côtés de la colonne vertébrale... de chaque côté du trinet. Cette opération est délicate car, sous les côtes, il y a les boyaux et il faut se garder de les abîmer.

A 2 ou 4, on écarte chaque côté. On enlève les poumons, le cœur, le foie ; on coupe le diaphragme et on sort les boyaux. Sur le foie, on récupère le fiel ; on attribue certaines propriétés à celui des mâles, par exemple, Lucie Cayzac le mélangeait à de la sauge, du laurier pour en faire une mixture guérissant les panaris.



Alors les femmes vident les « tripes » puis les lavent avec sel et vinaigre. Pendant ce temps les hommes coupent la viande pour qu'elle refroidisse ; on en fera saucisse et saucissons, plus tard.

LE COCHON (suite)

Et si on mangeait maintenant ?

Oui, il est l'heure de passer à table ! Un petit coup de blanc et on s'installe pour le repas traditionnel du « jour du cochon ». Au menu :

--Soupe du pot au feu

– « **Sanquette** » avec cornichons et lard (le plus large cad le meilleur du cochon).

– « **Bouillit** ». Dès que l'on a coupé la tête, avant 10 heures, on prélève le « **bouillit** », sur l'épaule, juste après la tête : le meilleur morceau ! Mise à cuire encore chaude, cette viande a un goût formidable, incomparable.

– Légumes en accompagnement

--Fromages

– Gâteau maison

– Café et ... rikiki bien sûr !

Là, c'est certain, les forces sont revenues. Le travail peut reprendre.

Après le repas...

Un adage dit : « dans le cochon tout est bon ! ». Alors que deviennent les différentes parties du cochon ? Les hommes répartissent la viande en diverses catégories : celle de la saucisse et des saucissons, les jambons, puis les morceaux avec du sang réservés aux pâtés et la graisse qui sera ensuite fondue...

Les hommes coupent ou « trissent » la viande pour la saucisse et les saucissons. Ils le font à la main, avec un couteau ; les plus habiles utilisent 2 couteaux.

Pendant ce temps, **les femmes font le boudin**. Dans le sang, elles mettent des épinards s'il y en a, des blettes si elles n'ont pas gelé, du persil, le gras du bouillit. Tout cela est bien mélangé puis mis dans la tripe à boudin cad la partie du gros intestin la plus tordue. La spécialiste du boudin, l'entoure d'un torchon et le fait cuire dans de l'eau frémissante. On le pique avec une aiguille pour savoir s'il est cuit.

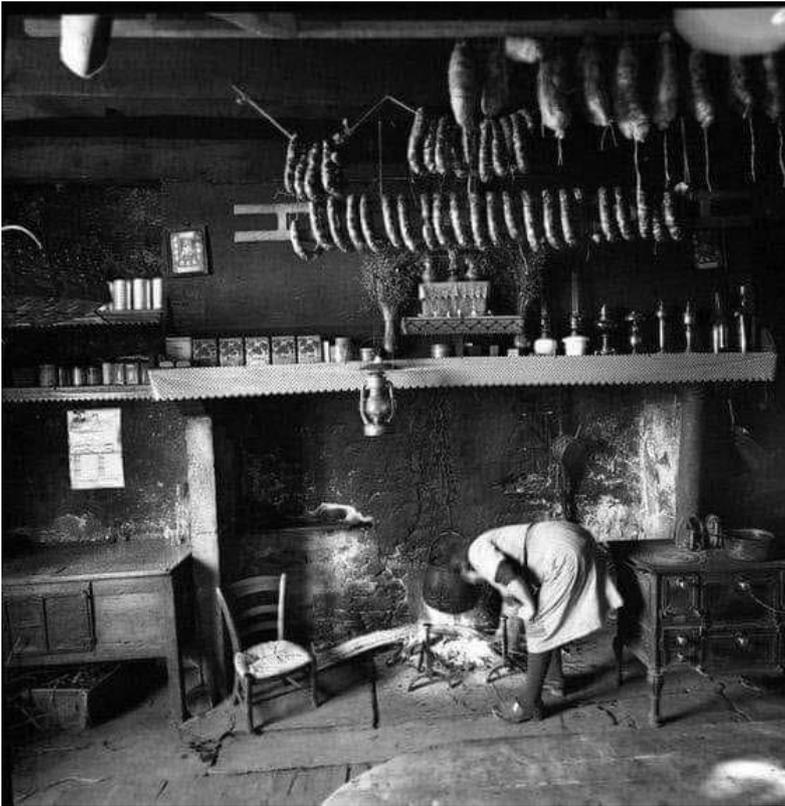
Une fois coupée, **la viande est assaisonnée** et c'est la spécialité de la patronne. Elle la pétrit jusqu'à ce que la viande se décolle de ses mains puis on la goûte.

Pour les saucissons on prend la viande la plus rouge (palette et épaule) ; il faut la dénervé et les nerfs sont mis dans les fritons. On y met aussi des feuilles de lard de 3mm d'épaisseur coupées en petits carrés. Dans 5 kg de viande pour saucisson, il faut 500gr de lard. On ajoute parfois un petit verre d'alcool. Le saucisson est fait avec les boyaux les plus gros et les plus épais ; celui qui était fait avec le « **bedel culard** » très gros avec une peau très épaisse était appelé « **lou batéjaïre** ». La viande passe dans la machine équipée de « **la grille et de l'embuc spécial saucisson** ». Les boyaux sont enfilés avec précaution sur cet embuc.

Les femmes font la saucisse ; elles utilisent « **la grille et de l'embuc spécial saucisse** » de la machine. Comme boyau on utilise l'intestin grêle. Il faut prendre garde de ne pas le crever et donc tourner lentement et régulièrement la roue de la machine. Une fois attachée, la saucisse est rangée dans une bassine. Lorsque toute la saucisse est faite, elle est attachée à la « **pergue** » qui elle, est suspendue au plafond dans une pièce ventilée où il fait sec et où il ne gèle pas. Elle y reste normalement 15 jours, mais l'idéal est de la goûter pour savoir. Elle peut être conservée dans des jarres avec de l'huile.

Pour faire **les fricandeaux** on utilise le foie, les poumons, le cœur, les rognons, bref tous les abats et aussi du lard. Tout cela est passé à la machine avec la grille spéciale « **fricandeau** ». On assaisonne et on pétrit à la main puis on les enveloppe avec la « **telle** » c'est à dire la crépine qui en fait est le péritoine. Alors on les

fait frire et ils sont prêts. Chauds, c'est un vrai régal ! Ils caillent sur l'estomac et ça « plombe » ! mais on ne sait pas si c'est la faute du vin ou des fricandeaux chauds.



Pour le **pâté** (pâté fin) il faut acheter du foie que l'on mélange à du lard (ventrèche), des œufs, du lait, de la noix muscade, des 4 épices, du sel et du poivre...Le tout repasse à la grille fine, on pétrit et on goutte. On met dans des bocaux ou des boîtes que l'on sertit. **Recette d'un bon pâté fin** :700 gr de foie de porc, 1 kg de lard, 1 œuf/livre, 1 verre de lait ou de crème/3livres, 1 c. à c. de poivre/1,5 kg, 20 gr de sel/ kg, de la muscade.

Pour le pâté de tête, il faut dépouiller la tête (sauf les oreilles que l'on farcit et la langue cuisinée autrement), on y ajoute les couennes et toute la viande qui reste et aussi divers éléments (persil, oignons, laurier...). On fait cuire et on verse dans une terrine ou des assiettes creuses.

Les fritons sont faits avec tout ce qui reste de graisse, de gras, de lard... tout ce qui n'a pas été

employé. On fait bouillir tout cela dans une marmite durant 3 ou 4 heures. Ils sont meilleurs avec un peu de viande rouge (ou viande des os, du trinquet). Cette mixture est sortie dans une passoire et on la presse avec une louche pour égoutter le gras. Ce qui reste (le solide) est mis dans la « saquette » tandis que la graisse est versée dans des récipients. Cette graisse était utilisée durant toute l'année pour la soupe et pour toutes les préparations culinaires (c'était l'huile de ce temps-la).

Les jarrets sont mis au sel, un petit peu, pas longtemps.

Les couennes sont grattées avec vinaigre et sel et retournées, idem de l'autre côté ; un mois au sel pour 20 kg puis elles sont suspendues.

Le trinquet (les os) sont mis au sel et servent à « faire la soupe »

Le jambon est mis au sel, pour une durée de 1 jour par kilo, dans une caisse spéciale en bois. On le tourne régulièrement ; on met du poivre autour de l'os pour éviter les vers. Chez certains, il est placé dans les cendres où il reste 1 an ou plus...puis il est placé dans un sac et suspendu.

Le lendemain, on apporte quelques morceaux de choix aux personnes à qui « on doit une politesse » et/ou à l'instituteur, au curé.