

Dans nos terres bretonnes où le porc a une place si importante pour l'agriculture, les travaux et cérémonies qui entourent les tuages de cochon étaient une forte occasion de convivialité. Ma famille les a pratiqués jusqu'au décès de ma sœur. Cet événement avait lieu en moyenne deux fois par an, parfois davantage. Tradition oblige, c'était mon père qui présidait aux travaux de préparation, hormis pour la mise à mort et la découpe. Il était assisté par ma mère ou, plus tard, ma sœur. Le lendemain nous rejoignaient aussi les femmes de fermes proches, avec lesquelles on s'entendait bien, pour faire la charcuterie. Deux ou trois mois plus tard, c'était nous qui les aidions à notre tour. On se rendait la pareille. Cette assistance mutuelle était un arrangement très astucieux, pour des motifs sur lesquels je reviendrai.

On allait chercher le cochon dans son refuge, qu'on appelait la soue. L'animal était en général âgé de six à huit mois, pesant donc une centaine de kilos. Au moyen d'une corde passée dans son groin, on le tirait dans la cour. Un banc de bois costaud devenait alors le lieu de son bref martyr. Les hommes lui immobilisaient les quatre pattes, contractant leurs muscles pour résister aux violentes bourrades du principal intéressé. Le tueur (un homme du village dont l'habileté et la dextérité étaient grandes, ce qui lui valait une expertise reconnue) coupait alors la trachée artère, qu'il incisait sur toute sa longueur. En vue de la fabrication du boudin, une femme était là avec sa bassine pour recueillir le sang, qu'elle brassait pour qu'il ne coagule pas. Une chose est sûre, tous les animaux, juste avant leur égorgement, sont terriblement anxieux. Malgré qu'on était vite pris dans l'ambiance, cela nous impressionnait de voir mourir ainsi un animal qu'on avait côtoyé quelques mois. On était peinés parce qu'on le connaissait bien, qu'on l'avait vu grandir, qu'on lui avait apporté ses seaux de nourriture. Sans ironie, je dirai que ça nous faisait mal aux tripes. J'étais un peu triste à la perspective de le retrouver quelques heures plus tard en petits morceaux, mais cet apitoiement ne durait pas longtemps. La chaleur de l'action déridait vite mes états d'âme.

Un cochon tué doit immédiatement être ébouillanté. Aussi, pendant le temps de l'abattage, on avait mis de l'eau à bouillir dans une chaudière. Il s'agissait d'une imposante marmite en fonte, de capacité avoisinant les cent litres. Elle même était placée dans un support souvent maçonné, sous lequel on entretenait un feu alimenté à train d'enfer par des monceaux de bois de chauffe. Après l'égorgement et la vigoureuse saignée, notre cochon était immédiatement plongé dans cette eau bouillante, afin que l'on puisse débarrasser son épiderme de tous poils inopportuns. On faisait cela avec des râpes. Il fallait que l'animal sorte blanc comme linge. J'entends encore le bruit de ces raclours : *Clap, ... clap, ... clap....* Une fois qu'il était bien propre, on l'accrochait par les pattes d'arrière à un grand pentoir en bois de houx, très costaud. Ce pentoir était alors fixé à l'aide d'une corde sur une échelle placée à la verticale contre le mur, le tout à bonne hauteur pour vider la carcasse de sa tripaille.

C'est seulement à ce stade que le tueur procédait à l'éviscération, spectacle peu gracieux mais bien nécessaire. Immédiatement après, les femmes lavaient les boyaux. A cette époque, alors que les matériaux synthétiques n'étaient pas encore disponibles, ces viscères étaient le seul réceptacle possible pour contenir les futurs saucissons, boudins et autres saucisses. Nous devions nous appliquer parfaitement. Il s'agissait d'évacuer avec soin les moindres matières encore contenues dans les intestins. Cette tâche ingrate avait lieu sur le bord du ruisseau. Evidemment ça ne sentait pas très bon. Cela demandait du soin et de l'habitude, car il ne fallait surtout pas faire un trou. On grattait donc doucement, mais avec beaucoup d'énergie, utilisant le dos d'un couteau spécial glissant sur une planche en bois bien plane et ne

présentant aucune aspérité. Quand c'était fini on lavait les boyaux à grande eau, en y faisant couler le contenu de plusieurs seaux.

Auparavant on avait amorcé une autre tâche, pour laquelle il ne fallait pas tarder dès le début du processus : la confection du mélange pour les boudins. Pour l'instant, suite à l'égorgeage, on s'était contenté de garder le sang auquel on ajoutait oignons, épices et petits dés de gras de lard. Le tout était bien mélangé par des femmes expérimentées qui le goûtaient avec attention, avant de l'enfiler en boyaux. La carcasse, elle, désormais séparée de sa tripaille, reposait toute la nuit pour que la chair devienne bien ferme, ce qui faciliterait la découpe du lendemain. Les femmes terminaient la journée en classant les divers abats déjà extraits du porc.

Le lendemain était le grand jour. On se levait tôt car la tâche allait être rude. Un boucher-charcutier entra en scène, pour débiter la viande qui s'était raffermie pendant la nuit. En fait ce maître d'œuvre n'était pas un authentique artisan, juste un homme du village expérimenté en techniques de découpage et conservation. On triait en fonction de la destination : boucherie ou charcuterie. D'un côté les côtelettes et rôtis, de l'autre chairs à pâté, saucisses et lard. Sans oublier la tête qu'il fallait décortiquer après cuisson, pour élaborer le fameux pâté de tête.

Pour la charcuterie, il n'était pas dans nos habitudes de vendre nos produits. Par contre on pratiquait une sorte d'échange. A défaut de frigos et dans le respect de la tradition, nous apportions notre lot à d'autres fermes du village qui nous feraient retour de cette bonne manière dans la même circonstance. L'intelligence villageoise voulait qu'on se mette ainsi d'accord, à trois ou quatre familles, pour se porter mutuellement des portions de charcuterie fraîche, à chaque fois qu'on tuait un cochon. C'était un bon modèle d'organisation collective, une belle tradition, car de cette solidarité naissait un avantage pour chacun, un petit plus dans la qualité de vie. En coordonnant bien nos dates, on pouvait manger frais au moins quelques jours par an. C'était nous, les enfants, qui portions ces paquets. Mission que nous étions fiers de recevoir.

Même une fois prises ces astucieuses mesures d'entraide, la question du stockage à moyen terme des produits frais issus de la boucherie restait à résoudre. Là encore le bon sens paysan, transmis de génération en génération, apportait la solution. Juste après la découpe du cochon, ce deuxième jour, on commençait un long et méticuleux travail de classement de ces morceaux de lard. De sa qualité allait dépendre la bonne conservation d'une réserve de nourriture qui devait durer un bon trimestre. Il ne s'agissait pas de faire les choses de travers ! En fait on gardait assez peu de morceaux nobles, car une bonne partie de la viande avait déjà été désossée pour fabriquer les pâtés.

Cette question de fraîcheur des viandes a toujours été le casse-tête des fermiers. Elle est une de leurs principales obsessions: assurer la conservation des aliments qu'ils produisent. A défaut du congélateur qui à cette époque était un équipement totalement inconnu (j'ignore si cela existait déjà, même en Amérique) on appliquait la recette ancestrale connue partout dans le monde : la salure. Coup de chance, dans nos contrées le sel n'était pas trop cher. On l'achetait aisément chez les épiciers du coin, en sacs d'une cinquantaine de kilos. Ce n'était pas du tout ruineux.

Les récipients que nous utilisions étaient de grandes jarres en terre cuite, qui devaient bien contenir une cinquantaine de litres. On les appelait *charniers*. Le nom avait une sonorité

terrible, mais c'était comme ça dans le vocabulaire traditionnel. En général mon père se chargeait de ce travail, les femmes se consacrant plutôt à la découpe puis à l'élaboration des pièces de charcuterie. Chaque côtelette ou simple pièce de lard était trempée dans le gros sel, dont on l'imprégnait méticuleusement. Il fallait en effet ranger les morceaux bien serrés les uns contre les autres, de façon à limiter la quantité d'air qui sinon aurait nui à la conservation.

En général ça se passait bien. Au bout de quelques jours le sel se liquéfiait en saumure. Les pièces de boucherie baignaient dans ce jus peu ragoûtant mais protecteur. La viande restait ainsi consommable pendant plusieurs mois. On n'appliquait pas de dosage, on faisait simplement comme on l'avait appris. Il faut dire aussi qu'on prenait la précaution de garder ces jarres au cellier, à l'écart des grandes variations de température, si bien que la durée de conservation était à peu près la même quelle que soit la saison.

La coutume voulait que le premier morceau disposé dans la jarre soit la queue du cochon. Lorsque, une fois vidé l'ensemble du charnier, venait le jour de sortir cette dernière pièce, on était tout heureux. On poussait un Ouf ! de soulagement, car l'organe tirebouchonnant annonçait que l'on allait bientôt de nouveau manger de la viande fraîche. Il faut dire qu'après deux ou trois mois de cette conservation sommaire, chaque tranche de lard agrémentant la soupe était recouverte d'un bon millimètre d'une couche jaunâtre et assez peu engageante. Ce morceau pourtant sympathique était servi avec des pommes de terre et des « bricolins ». Ces bricolins étaient des feuilles de choux fourrager (choux à vaches). On récoltait leurs ramifications sans toucher au cœur car, sinon, le légume n'aurait pu continuer sa croissance au cours de l'hiver. Du même coup, cela empêchait ce dernier de monter en tige. De plus, c'était bien meilleur pour le goût du bouillon, et plus avantageux.

Le dimanche suivant, après tout ce travail de transformation, on organisait une petite fête avec la famille et quelques proches. Les convives s'installaient autour de la grande table de ferme, flanquée de ses robustes bancs de bois. Pas sûr que des jeunes d'aujourd'hui s'y seraient amusés... On s'y régalaient de très bonne soupe faite avec les os qui restaient, conservés au sel pendant la semaine. Cette soupe amorçait un imposant repas. La fraîcheur des aliments servis était le grand plaisir du jour. L'ordinaire était tellement moins ragoûtant, lorsque la viande atteignait sa limite, après parfois jusqu'à trois mois de stockage hasardeux ! Ceux que cela tentait poursuivaient le repas en continuant de gratouiller les os. Au menu figuraient le boudin et les pâtés, puis les saucisses que l'on grillait au feu. On terminait par les morceaux de choix qu'on appelait, je ne sais pourquoi, le douar. On était bien une vingtaine autour de la table.