

« anen tua lou puorc »

On va tuer le cochon

*Au village de La Roche
de Rame*

SA NOURRITURE

Dans les années 1910, et sans doute bien avant cette date, le cochon fait partie de l'alimentation de la famille paysanne du village. Il est acheté vers le 11 novembre pour l'année d'après. Ce sont soit des « caillons » d'un mois, soit des petits de deux mois qui pèsent dans les 45kg.

Ils sont achetés soit à la foire de Chorges pour ceux qui ont une charrette, soit à l'Argentière (venant du boucher Laurent de Gap), soit encore à André d'Eygliers, ou encore livrés sur place.

Il va être engraisé jusqu'au mois de décembre de l'année suivante.

Ses deux repas quotidiens : betteraves cultivées parfois sur les terrains près de la Durance, choux raves et petites pommes de terre cuites dans **la chaudière** avec ajout de son en fin de cuisson. Ajout aussi de pousses de luzerne que l'on tape sur un bourra et que l'on laisse ensuite gonfler dans l'eau bouillante ou encore une brassée de luzerne fraîche.

On cuit cette pâtée tous les deux jours. Tout déchet, toute eau grasse rajoutés.

Cette pâtée est versée deux fois par jour dans **l'auge** du bercaïl à l'écurie. L'animal ne sortira de **sa soue** que pour mourir. Dans cet espace de saleté dû aux déchets apportés et aux restes de nourriture, il se roulera souvent protégeant sa peau sensible au contact de ce fumier.

Surtout pas d'exercice, sinon on perd ce que l'on gagne. Tout doit profiter au cochon !

LE JOUR J

ET L'ÂNE DIT AU COCHON

« MÉFIE-TOI DU SOIR OÙ ELLE NE T'APPORTERA PAS À MANGER »

*Phrase prise dans le livre de J.L.Giard **Le jour du cochon.***

Ce jour est souvent avant la Noël, avant les fêtes.

Les hommes arrivent dans la matinée après avoir soigné leurs bêtes.

Les enfants on le droit, ce jour là de « manquer » l'école ! Ceci au début de 1900, mais par la suite ils iront à l'école et rentreront très vite pour participer « à la fête ».

Celui qui tue, Alfred Duc, Roger Philip, Félix Abeil de Coutin, Charles Massieye, le père Gaudin et d'autres encore, arrive avec son couteau bien effilé et brillant.

Celles (les femmes) qui tourneront le sang ont ressorti leur **bâton à une fourche**.

Fernande au mas des Queyras, Marie à Géro et d'autres encore.

D'autres, des hommes, tourneront le sang à la main.

Celles qui laveront les boyaux soit au Goutail, soit aux Lavoires, soit au bassin des Queyras :

Tous « cassent la croûte » et boivent « un bon coup » **avant de commencer**.

Dans la cour on prépare « **le plancher** » : deux ou trois caisses à fruits, sur lesquelles une planche est posée, attendent le cochon qui jeune depuis un jour.

S'il est ébouillanté, eau à 70°, ce sera dans **la maît**, long et peu large coffre en bois, que l'on se prête entre voisin. Les chaînes passées autour de la bête et remuées le racleront une première fois.

D'autres chaînes, avec crochets, enroulées autour d'une poutre de la remise, attendent la bête qui sera pendue.

La balance romaine est sortie. Le poids est utile si on vend le cochon, mais pour la consommation familiale c'est plutôt « *pour savoir* ».

On ouvre la porte de la soue à l'écurie, on entrave les pattes arrière du cochon, on lui caresse le dos pour le mettre en confiance. Pourtant, certain, devinant la suite se mettent à grogner et à crier. Il est attaché à une corde, précaution bien utile puisqu'une fois un de ses congénères s'était sauvé entre les maisons !

A plusieurs, on le couche sur la planche la tête tournée, ce qui facilite l'entrée du couteau dans la carotide. **Le saigneur** tâte la gorge du doigt et plante son couteau dans la glotte. « *Il doit trouver du premier coup l'artère, juste derrière la trachée et bien la couper sinon le sang s'écoule doucement. Faut surtout pas couper la trachée parce que ça ferait des appels d'air et, là, le cochon retient le sang en lui-même.* » Le « saigneur » enfonce le couteau jusqu'au talon. Pour faciliter l'écoulement du sang, on remue les pattes avant.

Le sang frais et chaud, cinq litres pour un beau cochon, s'écoule dans **un chaudron** où l'on a mis quelques gouttes de vinaigre. Une femme tourne ce sang avec **un bâton** de noisetier ou d'autre bois. Ce sang ne doit pas cailler. Une mousse se forme sur le dessus, une pelote de fibres s'enroule autour du bâton. On le passera à la passoire avant de le mettre au frais à la chambre ménagère. Le soir elles en feront

du boudin en ajoutant au sang du lard, de la crème et parfois de la salade chicorée d'hiver hachée très menue.

On lave alors les pieds de la bête avec une brosse et de l'eau chaude, on coupe les onglons. On brûle ses pattes avec une poignée de paille de seigle. On lave le groin.

Avec de petits couteaux, deux hommes entaillent la peau des deux pattes arrière pour en sortir le tendon et passer derrière une corde ou un crochet.

Les hommes soulèvent la bête avec un treuil. On le suspend aux crochets de la chaîne entourée à une haute poutre de la remise et avec un palan on hisse la bête. Certain le pende au balcon. Ses deux pattes arrière sont fixées aux deux crochets du palonnier. Dans l'anneau du centre du palonnier passe la chaîne.

On l'accroche par l'anneau à la balance romaine et on annonce son poids. Les plus gros pèseront dans les 200kg, les plus petits 160kg. On ajoute 5kgs pour le sang écoulé. Les bons cochons sont des cochons gras qui ont bien profité. Certain ne donnait des patates que deux mois avant la tuaille afin que la bête ne soit pas trop gras.

Quatre ou cinq hommes allument une poignée de paille de seigle et brûlent alors les poils du cochon pendu. L'odeur du cuir brûlé embaume le quartier !

On racle sa couenne avec des raclettes en tôle d'acier ou un morceau d'une vieille faux, par la suite avec un couteau. On le racle partout pour enlever la crasse et le plus possible de poils, mais attention sa peau est fine. Dans certaines régions, on récupérait le fin duvet du porc pour en faire des blaireaux

On le lave à l'eau chaude de la chaudière, nettoyant ses oreilles et ses pieds une nouvelle fois.

On coupe la tête en premier, on la partage en deux, on sort la cervelle.

Le cochon pendu, avec le palan on le fait descendre à hauteur d'homme et un homme l'ouvre, « l'éclape » faisant une incision longitudinale au milieu du ventre.

Un homme a entouré ses reins d'un bourra et recueille les tripes dans ce tablier improvisé. Aussitôt les femmes prennent ces boyaux et vont au bassin, où, à l'eau froide de décembre, eau courante, elles videront ces boyaux et les laveront jusqu'à ce qu'ils soient très très propres. On les remplira, le moment venu, pour en faire saucisses et saucissons.

L'appareil digestif est dégagé en prenant soin de ne pas crever les intestins.

L'estomac ouvert est lavé à grande eau, la peau interne est enlevée.

Estomac et intestins serviront à faire les tripes.

*« La vessie proprement nettoyée, on introduisait une petite canne de bois, évidée au centre, dans le canal d'évacuation, et il soufflait à s'en faire péter les joues et les yeux des gosses grandissaient à mesure que la vessie prenait l'allure d'un ballon. Tout à coup, l'homme qui gonflait devenait le Père Noël. Et tu peux y aller, c'est un ballon solide, un peu gris-rosé qui tenait plusieurs semaines. » J.L.Giard **Le jour du cochon***

Le foie, les rognons, le cœur, les poumons, les reins sont mis à part.

De nouveau à grande eau chaude, on lave l'intérieur de la bête. Dans la tête, on coupe les poils des oreilles qui n'ont pas été complètement brûlés, on nettoie l'intérieur du nez. « **Le moufle** » doit est reluisant. On s'attarde sur les pieds.

Puis on partage la bête. On place une tringle en fer le long de la colonne vertébrale et celui qui coupe, avec sa hachette suivra cette tige pour une bonne découpe. Certain utilisait une scie.

Les deux morceaux vont être mis au frais à la chambre ménagère.

CELUI QUI ÉTAIT NOTRE COMPAGNON PENDANT DES MOIS NOUS QUITTAIT ET CELA ÉTAIT NORMAL POUR NOUS ; AUCUN REGRET,

LA BÊTE N'ÉTAIT ÉLEVÉE QUE POUR ÊTRE ENSUITE TUÉE.

LE REPAS

La bête mise au frais, à l'abri des mouches, les hommes nettoie leur couteau et retourne chez eux pour soigner et se reposer.

Dans la cuisine, les femmes ne se sont pas arrêtées. Elles s'activent pour que le repas soit prêt à 7 heures du soir.

La chair prélevée au cou est revenue à la poêle, ce seront **les jailles** qui seront servies en premier.

Un reste de charcuterie de l'année d'avant suit.

Le pot au feu cuit la veille, mijote sur le poêle.

Le lapin ou le lièvre selon, est presque cuit dans la marmite.

Le coq de la basse-cour peut figurer au menu.

Pour les desserts, du fromage fait à la maison, une tarte aux pommes ou à la confiture. Peut-être aussi des oreillettes. Les œufs à la neige étaient de tradition mais les femmes n'avaient pas toujours le temps de les préparer. Sur la « flascha » on a gardé, pour ce jour, les dernières poires, martin-secs, verte-longues, royales, bergamottes. Parfois aussi des sorbes. Elles n'ont rien acheté, tout vient de la ferme ;

Le vin clairet, première pression du raisin des vignes familiales, arrosera le tout.

Le vin blanc aussi

C'est un banquet !

QUELQUES JOURS APRES

Au début du XIX^e, les hommes sont partis du village pour « se placer » en ville, parce qu'il n'y avait pas assez de travail pour eux. A Nîmes et Marseille ils ont trouvé un emploi chez des charcutiers et y ont appris les rudiments du métier. Revenus au pays, ils firent preuve de leur savoir.

« La cochonnaille, cette manne terrestre dont seuls Dieu et les paysans, connaissent véritablement l'abondante richesse. » Puisque dans le cochon « tout est bon ».

C'est ainsi, que la chair de la bête, reposée pendant deux ou trois jours, est prête pour être travaillée. Le cochon se livre aux couteaux des hommes qui savent.

Les jambons bien ronds sont découpés et frottés au gros sel qui les recouvre entièrement. Ils sont mis dans **la maît** qui est légèrement inclinée, pour que la saumure s'écoule. Le gros sel est acheté en sac de jute de 50 kg.

A la main, il seront brossés et tournés souvent et mangeables 60 jours après.

Les premières maïts étaient des troncs d'arbres, noyer ou mélèze, creux parce que pourris et assez longs pour contenir les jambons et les morceaux de viande : un saloir. Plus tard, les pétrins à pain ne servant plus, on les a utilisés comme saloir.

La graisse blanche est débitée en larges lanières, c'est la panne, qui va être fondue. Mis dans une jarre en terre, **ce saindoux** servira pour « **les truffes à la pelle** », et pour améliorer la soupe. On en gardera un peu pour graisser les chaussures et colmater les planches de la tine. **Le graout**, morceaux de chair pris dans le saindoux craquait sous la dent.

Les côtes découpées seront mises au sel. Bouillies avec des pommes de terre, elles seront appréciées l'hiver.

La crépine qui entoure les viscères, une fois détachée, entourera le hachis de foie, rognons, cœur et rate pour faire **les caillettes**.

Les épaules qui n'ont pas été mises au sel, les rognons, seront découpées et passeront dans **le hachoir mécanique** avec le gras. Cette

chair hachée et salée et poivrée remplira les boyaux. Ce seront les saucisses qui pendront longtemps à la cave avant d'être « **fortes** ». Saucisses de viande et avec du chou haché à la même machine, saucisses de chou. « **On balaye** », c'est à dire qu'on prend tous les restant de viande pour cette saucisse de chou. Il se peut qu'avant, sans le hachoir mécanique, les morceaux de viande soient coupés à la main sur la planche à hacher.

Le petit salé roulé ou plat est pris dans la ventresque.

Saucissons, andouillettes, saucisses sèches sécheront à la cave. Pour le saucisson, quand on pouvait, on achetait du bœuf pour mélanger et faire du saucisson de ménage.

Le pâté fait avec du foie était stérilisé dans la lessiveuse. Les boîtes étaient rondes, en fer et on s'en servait chaque année en ayant soin de changer la rondelle caoutchouc.

La tête, sans la langue, est bouillie pour un fromage de tête.

La langue, bouillie au préalable, est mise dans le gros intestin et devient une **langue fourrée**.

Le sang est soit mis en boyau et ce sera le boudin soit cuit dans la poêle avec des oignons et ce sera le tourteau.

Les pieds salés se mangeront bouillies, comme l'oreille, à la Saint Antoine, au mois de janvier.

La vessie gonflée fera un ballon pour les enfants.

LE COCHON REPRÉSENTAIT AINSI TOUTE LA NOURRITURE DE L'ANNÉE :

JAMBON SAUCISSON PÂTÉ POUR LE DÉJEUNER ET LE GOÛTER

LARD POUR ASSAISONNER LA SOUPE

SAUCISSES POUR AMÉLIORER UN PLAT DE CHOUX, DE HARICOTS, OU DE LENTILLES.

ON VA ESSAYER « DE LE FAIRE ARRIVER » JUSQU'À LA TUAILLE DU COCHON SUIVANT.

DANS LA SEMAINE, ON MANGEAIT RAREMENT DE LA VIANDE, IL FALLAIT ATTENDRE LE DIMANCHE POUR LE BOUILLI OU LE RÔTI.

CONCLUSION

« L'ENTRAIDE ? ON N'EN PARLE PAS VRAIMENT. C'EST UNE VALEUR ACQUISE. AU REGARD DE CHACUN, PERSONNE NE FAIT NI PLUS NI MOINS. ON COMPTE LES UNS SUR LES AUTRES, C'EST TOUT. PARENTS, AMIS OU

VOISINS, PEU IMPORTE...QUAND ON EST COLLÈGUE.

RIEN À EXPLIQUER, CHACUN SAIT SON RÔLE ET SA PLACE. TOUS MAÎTRISENT SI BIEN LEURS GESTES QU'UN ORDRE PASSE PAR UN MOT, UN JEU DE REGARD, UNE INDICATION RAPIDE DE LA MAIN, UN CODE QU'ILS TIENNENT DE LEURS AÏEUX, APPRIS

D'INSTINCT, INTRANSMISSIBLE SINON PAR LE RETOUR DU CYCLE DE LA TUÉE, INTRANSCRIPTIBLE TANT IL EST CHARGÉ D'ATAVISME.»

EXTRAIT DU LIVRE LE JOUR DU COCHON DE J.L.GIARD

UN PEU D'HISTOIRE

En ce moment, une équipe de chercheurs américains travaille à l'élaboration d'un sang humain par manipulation génétique sur un sang de porc. Le jour est proche où s'ouvrira la première banque qui sera chargée de commercialiser ce produit.

Cet exemple suffit à résumer les lieux communs rappelant l'incontestable analogie physiologique existant entre le porc et l'être humain.

Au cours de l'histoire de France, cette similitude a généré une vision ambivalente du porc.

Sauvage à l'origine, le porc semi domestiqué apparaît avec la sédentarisation des populations.

Au XII^e siècle, afin d'éviter les dommages considérables dûs au troupeaux de porcs vivant en liberté on multiplie les parcs et la garde des animaux est confiée à un porcher. Un troupeau d'une soixantaine de porcs n'est pas rare et correspond en moyenne au cheptel de trente familles. L'espace nécessaire à la glandée d'une bête est fixé à un hectare.

Dans les villes, au Moyen-Age, le porc devient un enjeu économique et provoque des tensions sociales.

D'autre part, circulant encore librement dans les rues, le porc-éboueur ou le « Porcus Diabolicus », comme on le surnomme aussi, occasionne un nombre de plus en plus croissant d'accidents, parfois graves.

L'infortuné animal, considéré comme normalement responsable de ses actes, est régulièrement jugé devant les tribunaux.

Sa mauvaise vue, sens le plus valorisé à cette époque, ajoute à sa noire réputation.

Il devient l'attribut de la goinfrerie, de la luxure et le symbole de l'impureté.

En 1539, un édit interdit le vagabondage des porcs en zones urbaines et c'est concentrés aux abords des moulins qu'on les apercevra à la Renaissance.

Au milieu du XVIII° siècle, la popularité de la pomme de terre entraîne positivement celle de la gête porcine. On la représente communément par une truie qui allaite : signe de fécondité, d'abondance et de richesse.

La première tirelire représentant un cochon date de cette époque.

Consécration enfin, son aptitude à découvrir des truffes, sa légendaire gourmandise des glands--graines du chêne en tant que telles graines des prêtres et des rois--finissent par en faire un symbole divin.

Des tests, effectués à la fin du XIX° siècle, le re présentent comme le plus intelligent des animaux de la ferme.

Au XX° siècle, rose, petit, propre, joyeux, éternel lement jeune, asexué il est seul sur scène pour incarner l'ami de l'enfance.

Extrait du livre « Le cochon » paru aux Editions Le Sang de la Terre (Paris)

QUELQUES RECETTES

Les truffes à la pelle

Eplucher quelques pommes de terre et les couper en rondelles fines

Dans la poêle, mettre une cueillère à soupe de saindoux, plusieurs couches de pomme de terre, terminer par sel et poivre et ail coupé finement.

Couvrir le tout avec un large couvercle et faire cuire à petit feu sans ouvrir et sans remuer.

Avec les pommes de terre d'hiver compter 30 minutes de cuisson, un peu moins avec des pommes de terre nouvelles.

Oter le couvercle et démouler sur un plat un peu plus large. Le dessus sera doré et croustillant et l'intérieur moelleux. L'apparence sera celle d'un gâteau !

La draguette

Faire un peu revenir du petit salé et un oignon et couper par-dessus des pommes de terre en rondelles.

Mouiller avec de l'eau. Saler poivrer ajouter une feuille de laurier

Le chou bouilli avec un morceau de porc

UNE FABLE

LE COCHON LA CHEVRE ET LE MOUTON

La Fontaine livre 8 fable 12

Une Chèvre, un Mouton, avec un Cochon gras,
Montés sur même char s'en allaient à la foire:
Leur divertissement ne les y portait pas;
On s'en allait les vendre, à ce que dit l'histoire:
Le Charton n'avait pas dessein
De les mener voir Tabarin,
Dom pourceau criait en chemin
Comme s'il avait eu cent Bouchers à ses trousses.
C'était une clameur à rendre les gens sourds:
Les autres animaux, créatures plus douces,
Bonnes gens, s'étonnaient qu'il criât au secours;
Ils ne voyaient nul mal à craindre.
Le Charton dit au Porc: Qu'as-tu tant à te plaindre?
Tu nous étourdis tous, que ne te tiens-tu coi?
Ces deux personnes-ci plus honnêtes que toi,
Devraient t'apprendre à vivre, ou du moins à te taire.
Regarde ce Mouton; a-t-il dit un seul mot?
Il est sage. - Il est un sot,
Repartit le Cochon: s'il savait son affaire,
Il crierait comme moi, du haut de son gosier,
Et cette autre personne honnête
Crierait tout du haut de sa tête.
Ils pensent qu'on les veut seulement décharger,
La Chèvre de son lait, le Mouton de sa laine.
Je ne sais pas s'ils ont raison;
Mais quant à moi, qui ne suis bon
Qu'à manger, ma mort est certaine.
Adieu mon toit et ma maison.
Dom Pourceau raisonnait en subtil personnage:
Mais que lui servait-il? Quand le mal est certain,
La plainte ni la peur ne changent le destin;
Et le moins prévoyant est toujours le plus sage

QUELQUES PHOTOGRAPHIES



En 1967 – 1968



A Géro



Simone Albrand-Besombes : la petite fille vers 1944



Louis Albrand brûle le cochon