

LE COCHON

« Les Jours du Cochon »

Le porc, appelé plus souvent le cochon, voir le pourceau, le pourciau (prononcez le pourcia'o), ou le goret, a été l'une des premières espèces animales domestiquées par l'homme. Sur beaucoup de sites archéologiques du Néolithique, les dépotoirs livrent quantité d'ossements. **Dans le monde rural et agricole d'aujourd'hui, la tradition de la Fête du Cochon perdure, notamment en Bretagne, dans le sud-ouest et les régions de montagne, entre l'automne et l'hiver.** Le jour du sacrifice, vécu comme une fête de l'abondance et de l'entraide, marque l'avènement de l'hiver ou du printemps. **En cas de deux tueries de cochons à l'année, la première avait lieu généralement en mars, l'autre à la Toussaint.** Et dans quelques lieux, les dates variaient, ainsi : en mai à Gien dans le Loiret, en juillet à Cambremer dans le Calvados, sous la neige en montagne. Mais le plus souvent Pâques et la Toussaint ou les vendanges étaient des dates associées. **Le « jour du cochon » pouvait ne durer qu'une seule journée. Mais le plus souvent les jours du cochon s'étaient sur plusieurs jours : le premier pour l'abattage, nettoyage, dépeçage et un second, voire un troisième pour les charcutailles.**

A- PLACE DU PORC À LA FERME

Dans la plupart des fermes et d'après les témoignages, on élevait un ou deux cochons, souvent achetés au marché à l'état de porcelet, parfois nés sur la ferme. Cependant dans de très petites fermes ou parfois entre ruraux, plusieurs familles pouvaient se réunir pour acheter un porcelet au marché et le faire élever au fond d'un jardin, avant de participer à la journée de leur cochon et de s'en partager les morceaux et les préparations. Le cochon était le plus souvent élevé dans un petit bâtiment à part parfois petit, sombre et mal entretenu, parfois en liberté. L'abattage se faisait sur place.



Marché aux cochons à Pamiers, Ariège – vers 1900



La « pâtée » du cochon dans la cour de la ferme, Pyrénées, 1900



Départ de cochons soigneusement harnachés pour le marché de Plougastel (pointe ouest du Finistère) - fin XIXe



Marché aux cochons à Huelgoat Finistère Est dans le Parc d'Armorique, situé au centre de la Bretagne - vers 1930

Les familles pauvres qui ne disposaient d'aucun champ ni d'aucune récolte pour leur cochon, le laissaient errer aux environs de leur closerie de misère ou sur les terrains communaux ou *le long des chemins à l'époque des glands et des châtaignes*. Fouillant dans la fange, le porc y cherchait avidement vers, racines ou fruits sauvages surtout des glands. Chez ces derniers, le cochon était si précieux que faute de pouvoir le loger à part, certains le soignaient dans le logis même, ce qui engendrait des saletés et surtout des risques pour les enfants en bas-âge. Cette pratique de la cohabitation se perpétue jusqu'au début du XXe siècle. Pour preuve, cette article de presse publié par l'Union Libérale de Dinan le 11 mars 1900 : « Madame Callonec sort de chez elle le 2 mars, en laissant sa petite fille de 11 mois dans son berceau. Un porc se trouve dans la pièce et Madame Callonec oublie de le chasser. L'animal chavire le berceau et mange une main et un poignet de l'enfant qui meurt des suites de ses blessures ». Il paraît que ces drames hélas étaient maintes fois répétés. Ils disparurent dès que les conditions de vie en général s'améliorèrent après la première guerre mondiale.

L'adage « Tout est bon dans le cochon » (hormis la bile), était connu et très apprécié. En effet la chair même du cochon permet de proposer des mets variés. **Les meilleurs morceaux sont consommés à l'état frais, les autres peuvent se conserver sous plusieurs formes** (voir Partie 4, la Conservation des Aliments). Pour mémoire, rappelons qu'à côté des cochonnailles (saucisses, saucissons, andouilles, terrines, rillettes, grillons et confits), le sang permettait de confectionner le boudin, les poils étaient vendus au chiffonnier et les soies transformées en brosses, les intestins soigneusement lavés servaient d'enveloppes aux charcuteries et la vessie pouvait être employée à divers usages.

B - LE LOGEMENT ET LA NOURRITURE DU COCHON DANS LES FERMES

Le porc est un animal facile à nourrir, notamment avec des épluchures et des eaux grasses. Nombre d'écrits rappellent que dans les fermes, l'animal est enfermé pour engraissement dans des soues. Bien nourri dans la semi-obscurité et condamné à peu de mobilité, il accumulait le gras, ce qui n'était pas apprécié dans toutes les régions. Omnivore, il est facile à nourrir : feuilles d'orme, d'orties, criblures de grains, pommes de terre écrasées avec un pilon pour obtenir la pâtée.



*Soue à cochons à Loguivy
Pougras, XIXe*



Soues à cochons en Ille et Vilaine, XXe



Soue à cochons en Lozère, XXe

Dans les montagnes ariégeoises, les porcelets achetés au marché au mois de septembre étaient engraisés jusqu'à l'hiver d'après, en dévorant les légumes et les pâtées apportées par la femme toujours chargée de la basse-cour. La nourriture se composait exclusivement des légumes ou fruits cultivés par le foyer : pommes de terre, betteraves, navets, choux, blettes... auxquels s'ajoutaient les orties. Le tout était cuit pendant de longues heures soit dans une grande marmite en fonte située au-dessus d'un foyer dans la cour, soit dans le chaudron de la cheminée. Ecrasés avec un pilon, les légumes étaient arrosés de son avant d'être servis au cochon. Le mélange était versé dans une auge en pierre. Les sorties du cochon étaient restreintes : une à deux promenades dans la semaine et c'était tout. Ainsi dorloté, à l'âge de deux ans, le cochon atteignait le poids respectable de 200 à 240 kilos.

Dans l'Isère, « à Brézins, les cochons mangeaient la préparation cuite dans la chaudière : patates, carottes, topinambours, raves, navets. Chez nous, on ne tuait pas de gros cochons, 100/120 kilos, jamais plus, mais chez Jean Mathais, ils étaient nombreux à manger, ils tuaient des cochons de 140/150 kilos ». Souvenirs de Denise et André Veyron des Marguets ».

C - LES PARTICULARITÉS DES « JOURS DU COCHON » À LA FERME

C1 - Le cérémonial et l'ambiance de ces journées

Le cochon était tué, plutôt le matin par un homme du métier : le tueur de pourceau, « le tuou d'pourciaux » en Bretagne, le saigneur de cochon - puis l'animal nettoyé et vidé. Il était transformé le jour même ou le lendemain ou le surlendemain en mets délicieux. Les charcutailles se terminaient le dernier soir par « le repas du Cochon ».

Suivant les régions, cet évènement portait des noms différents, parfois discrets comme : « *le Jour du Cochon* » aux environs de Tinténiac, « *la Saint Cochon* » en Auvergne, « *la Fête du Cochon* » en Corrèze et dans l'Aude, parfois réalistes comme « *la Tuaison du Cochon* » dans les Pyrénées, « *la Tuerie du Cochon* » près de Fougères à l'est de l'Ille et Vilaine, en Vendée et dans le Gers. *NB d'Irène : Il est évident que cette liste n'est pas complète et que d'autres appellations ont du exister.*

C2 - La fête de la vie communautaire et de l'entraide

Y étaient invités les membres de la famille, les amis, les voisins qui avaient rendu service et ceux à qui on voulait faire plaisir. Bien entendu, s'ils partageaient le travail, ils partageaient aussi le festin final ou emportaient quelques morceaux et préparations. Lorsque les convives se séparaient, dans la nuit claire de l'hiver, ce n'était jamais pour bien longtemps : *quelques jours plus tard la fête se déroulait dans un autre foyer, pour l'abattage d'un nouveau cochon !* Et il faut savoir que certains notables : le recteur de la paroisse toujours, le notaire ou le propriétaire de la ferme parfois à qui les fermiers ou les familles étaient redevables recevaient en offrandes, des morceaux de porc et des charcuteries.

En fonction de l'importance de la ferme ou de leur richesse, les familles pouvaient organiser deux à trois « tueries de cochon » à l'année, mais cela pouvait varier. Les moins aisées ne pouvaient s'offrir qu'une seule bête. Mais comme les uns et les autres participaient à plusieurs tueries chez des voisins, la période du cochon pouvait durer un ou deux mois. **A la ferme de La Prise, Maria Gérard m'a parlé de deux cochons tués dans une année, avant la guerre de 1914, et d'un seul ensuite.**

La décision de tuer le cochon et la fixation de la date dépendaient de la taille de l'animal qui devait être suffisamment gros. Les chiffres varient : autour de 110 à 120 kg dans certaines régions, autour de 400 livres (soit 200 kg) en Bretagne et dans le sud ouest du fait que l'animal était très gras (trop). Les critères variaient suivant les races, les régions, les usages et la disponibilité de l'homme de métier demandé pour tuer le cochon. *La veille de l'abattage, on laissait l'animal sans manger. Il devait se contenter de liquides : eau et bouillons gras.*

D - LES « RÉJOUISSANCES » DU COCHON

Elles s'étaient sur plusieurs jours. Ainsi, « en Beauce, le jour même de l'abattage, on mangeait le cœur et les poumons qui étaient fricassés à la poêle dans la cheminée. La rate était grillée sur la braise pour le repas du soir. Les jours suivants on consommait le foie et les reins. Le midi du dimanche suivant la famille se régalaient d'une potée à la tête de cochon. En Saintonge, les enfants se gavaient de sang cuit tartiné sur des tranches de gros pain. Dans le Morvan, on se régalaient de la tête de porc cuite dans le vin rouge. En Sologne, on tuait l'animal le mercredi; le nettoyage des boyaux et la cuisson des boudins occupant le restant de la journée. Le lendemain jeudi, on découpait les quartiers et l'on préparait les pâtés et les andouilles. On consacrait le vendredi aux rillons et aux rôtis ; on empotait le saindoux, on remplissait les tinettes à salé et on enfumait les jambons dans la cheminée. Le samedi, on chauffait le four et on cuisinait les pieds de porc, les pâtés à la citrouille et la fressure (ensemble des gros viscères) au vin rouge.... ».

Extraits de « Nos racines retrouvées » par Gérard Boutet, Editions Godefroy, 1986

« En Quercy, le foie servait à faire les pâtés. Les jambons, les côtes et la colonne vertébrale étaient mis à saler dans une maie en bois, avec le lard. Le sang auquel on ajoutait la chair grasse du cou, découpée en petits dés, donnait un boudin moelleux. Des jarrets, on faisait les jambonneaux. Les gros fritons comprenaient les oreilles, le museau, le cœur, les rognons, les poumons, la langue. On les mettait à cuire dans une grande marmite en cuivre, avec la graisse et les morceaux de viande récupérés sur les os, pour obtenir les petits fritons. La meilleure chair était réservée aux saucisses et aux saucissons » *Souvenirs d'une amie née dans le Tarn en 1927, recueillis par Jeannine Montarry, en 1996*

« En Corrèze, le sacrifice du cochon qui avait lieu l'hiver nécessitait beaucoup de monde et durait trois jours. Le premier jour était réservé à l'abattage du cochon, la confection du boudin et du pâté de tête. Dès le refroidissement du boudin en fin d'après-midi, quelques assiettes du précieux mets fermées par un torchon seront distribuées chez les voisins et amis.

Tôt le lendemain, après le café et une goutte de gnole, le tueur découpe la carcasse devenue ferme et les autres préparent les morceaux par catégories : morceaux de viande à conserver - morceaux à frotter au sel gris avant d'être déposés au

saloir par couches successives de sel et de viande en ajoutant un peu d'eau pour faire la saumure – *morceaux à hacher destinés aux pâtés, saucissons, saucisses et tripes pour les andouilles et andouillettes* – *morceaux de lard mis à fondre* pour se transformer en saindoux destiné à la cuisine – restes de couenne égouttés et salés passés à la poêle pour devenir des grillons. Enfin avec le saindoux et de la viande de la panse, préparation de rillettes.

Le troisième jour était destiné aux opérations restantes : la pendaison des saucisses et des andouilles dans le « cantou » pour sécher et prendre un petit goût de fumé, la dépose des jambons essuyés et séchés, frottés avec du sel puis ficelés dans un linge avec du sel, dans un tonneau plein de cendre pour une période de 2 à 3 mois, la distribution de quelques morceaux de viande fraîche à des voisins. Cette dernière journée se terminait par le festin du cochon : pâtés, rôtis, patates au saindoux et vin du pays. »

D'après <http://www.saint.setiers.com>

I - DÉROULEMENT DES « JOURS DU COCHON À LA FERME » AU DÉBUT DU XX^e SIECLE

11– LA MORT DU COCHON OU L'ÉGORGEMENT OU L'ABATTAGE DE L'ANIMAL

En petite Beauce (Loir et Cher) : « **Le saigneur de cochon ou le tueur de goret arrivait à l'heure prévue**, à vélo, avec ses outils enveloppés dans un sac de jute, sur son porte-bagage : ses couteaux, son hacheron et son fusil ou affutoir de couteaux. Le couteau devait être parfaitement affûté. Et couper comme un rasoir. Plus rarement, on utilisait la meule de la ferme que l'on tournait en l'arrosant d'eau.

Le jour du sacrifice étant fixé, l'homme de métier se levait tôt pour officier à l'aube, afin de ne pas raccourcir la journée de la préparation des cochonnailles. Parfois, il lui arrivait de faire 30 km à vélo, par tous les temps, pour se rendre à la ferme. **Dès son arrivée, le tueur entrait dans la porcherie (la soue à cochon) accompagné de gens de la ferme pour l'épauler.** Il entravait l'animal en glissant une patte arrière dans un nœud coulant de la longe (corde) dont il engageait l'extrémité dans le passant du verrou. En tirant la longe de plus en plus, le cochon qui résistait fortement à la traction et poussait des cris stridents finissait par capituler. **L'animal se laissait alors traîner vers le seuil avant d'être poussé par plusieurs hommes qui accompagnaient leurs efforts de « Ho Hisse » et parfois de jurons, dans une cage.** Certains prenaient le cochon par les oreilles, d'autres par les pattes arrière et la queue. **Là maintenu à l'étroit, il était assommé par le tueur de cochon à l'aide d'un violent coup de maillet sur la tête. Séance tenante, l'homme de métier piquait la carotide à l'aide d'un couteau appelé « égorgoir », puis il maintenait la saignée en comprimant la taillade avec son pouce. Le sang pissait par saccades dans une poêle à long manche que l'on versait dans un seau, religieusement, sans en perdre une goutte. On ajoutait un jet de vinaigre et on touillait de temps en temps pour empêcher la coagulation du précieux liquide. Du coin de l'œil, la fermière évaluait la longueur de boudin que la seillée obtenue lui permettrait d'entonner. Les soubresauts de l'animal s'affaiblissaient ; la plaie ne coulait plus. Le cochon avait vécu ».**

Adaptation de « Nos racines retrouvées » (La Petite Beauce) de Gérard BOUTET, 1986, Editions Godefroy.

Ce mode d'exécution du cochon avait des variantes. En Bretagne et dans d'autres régions, le nœud coulant était passé dans la gueule. Une fois traîné par une corde, **le porc était déposé horizontalement sur un large banc en bois bien stable, aux pieds écartés, où il était maintenu non sans mal sur le côté.** Un des aides le tenait par le train avant en prenant bien garde aux coups de pieds. L'autre saisissait la queue et la passait entre les jambes arrière. L'animal qui se débattait poussait des cris terribles. Le groin était alors fixé par le nœud coulant au banc qui comportait un rétrécissement adéquat à une extrémité. Quand l'animal était bien plaqué sur le côté, **le tueur lui plantait un grand couteau bien aiguisé en pleine gorge sans assommage préalable. Un grand baquet en bois ou un bassin de cuivre appelé « une peile », qui avait été posé à proximité du banc et de la gorge de l'animal recevait le sang encore chaud. Pour empêcher celui-ci de coaguler, certains préféraient le brasser énergiquement pour obtenir des filaments de fibrine qu'il suffisait ensuite d'enlever avec la main.**

Signalons que ce procédé de mise à mort jugé cruel a été proscrit par les envahisseurs allemands en 1940, ceux-là même qui ont commis des crimes humains en série.

A Sorgeat, en Haute Ariège, à 1 000m d'altitude, dans les Pyrénées, le tueur tâtait la gorge pour bien repérer l'artère et y plantait son couteau d'un geste sûr pour la sectionner. Le sang jaillissait en un jet tendu, par saccades au rythme des pulsations cardiaques et était récupéré dans un chaudron ou un seau, tenu par une femme, dans lequel on avait mis du vinaigre afin d'éviter que le précieux liquide ne se caille. Le mélange sang - vinaigre, était touillé sans arrêt à l'aide d'un bâton, souvent en noisetier.

Adaptation de sorgeat.mvs.free.fr/index.php/tradition/repas-sacrifice-du-cochon

En Normandie et en Corrèze, pour obtenir le sang du cochon posé sur un côté, le tueur levait et abaissait rapidement la patte avant située au-dessus, comme un levier. Ce geste agissait comme une pompe et faisait jaillir le sang.



Il faut plusieurs hommes pour maîtriser le cochon.,

*Langon, Ille et Vilaine, 1946
Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture*



La corde est passée dans le groin.

*Langon, Ille et Vilaine, 1946
Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture*



Dans le Finistère.

Le porc est allongé de côté sur un banc en vue de l'incision. La mort du porc aura lieu à la fin du saignement. Dès que le sang tombe dans la bassine, la femme le mélange. (Finistère)

Carte postale



Là, le porc est déposé sur une grande cuve en bois retournée, il est maintenu à l'arrière pendant le saignement. La femme bat le sang recueilli dans la bassine avec un bâton. (Normandie).

Carte postale



Aussitôt après l'incision dans l'artère, le sang est recueilli dans un seau contenant un peu de vinaigre et touillé pour éviter la coagulation.

Sorgeat, 96 hab, à 5km d'Ax les Thermes, Haute Ariège



Ici, l'animal étant posé au sol sur une planche, pour recueillir le sang, il faut une poêle à long manche, laquelle sera reversée dans la marmite voisine. Haut Languedoc.

Carte postale



Un coutelas à égorger

La France en Héritage, Gérard Boutet, Ed Perrin, 2007



Un tranchoir

La France en Héritage, Gérard Boutet, Ed Perrin, 2007

12 – LE NETTOYAGE DU PORC ET LA SUSPENSION OU L'ACCROCHAGE

L'animal était immédiatement flambé avec des brandons de paille sèche, lavé à grande eau pour enlever les souillures. On l'arrosait ensuite d'eau très chaude presque bouillante, d'autres utilisaient de l'eau bouillante, et à mesure, on grattait aussitôt la partie arrosée avec un grattoir ou un racloir. Le grattoir improvisé pouvait être une boîte de conserve percée de trous. Puis, on continuait de brosser, raser, rincer. L'animal devenait tout blanc et lisse, propre comme un sou neuf. Il était prêt à être suspendu pour la suite des opérations.



*Grattoir maison avec une boîte de conserve
La France en Héritage, Gérard Boutet, Ed Perrin, 2007*

En Bretagne, c'est de l'eau bouillante qui était versée dans la cuve en bois ; elle ne tardait pas à refroidir. **Dans le sud-ouest**, la consigne était différente : « Faites chauffer l'eau et qu'elle ne bouille pas ! ». **En Normandie et en Corrèze**, le tueur posait d'abord le cochon mort, à terre sous de la paille enflammée pour faire brûler les poils et carboniser les éventuels parasites de la peau, avant de recommencer l'opération sur l'autre flanc. Le cochon devenu noir est alors balayé vigoureusement, brossé, raclé et rasé avant d'être rincé à la casserole.

En ce qui concerne la suspension de l'animal après le nettoyage, la méthode variait également. **En Ille et Vilaine**, on utilisait une échelle déposée contre un mur dans la cour, le porc y était suspendu la tête en bas et les deux pattes arrière attachées aux barreaux, ventre devant. **Dans d'autres régions, notamment dans le sud-ouest**, on le suspendait par les pattes arrière à une grosse poutre, dans une grange (en hiver, il fait froid dans les Pyrénées). **Si nécessaire, un bois introduit devant les tendons des pattes arrière facilitait l'accrochage et le rendait solide.**



*Lavage du cochon dans une maie, reconstitution, Hte Ariège
Sorgeat, 96 hab, à 5 km d'Ax les Thermes, Haute Ariège*



*Rasage du cochon après lavage dans une cuve ronde
Langon, Ille et Vilaine, 1946
Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture,*



*Sur une vieille table basse, en Lozère
lavage du cochon à l'eau chaude Carte postale*



Accrochage du cochon sur une échelle par les tendons arrière en Normandie et en Ille et Vilaine.



Accrochage à une poutre à Sorgeat, Haute Ariège. On distingue le bois cintré engagé à l'avant des tendons.
Sorgeat, 96 hab, à 5 km d'Ax les Thermes, Haute Ariège



Premier verre après le nettoyage du cochon, Langon (35).
*Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture
 Langon, Ille et Vilaine, 1946*



Deuxième verre après le dépeçage du cochon, Langon (35).
*Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture
 Langon, Ille et Vilaine, 1946*

13- LE DÉPEÇAGE : VIDAGE ET DÉCOUPE

Cette opération proche de la boucherie consiste à ouvrir, vider et découper le cochon. Le cochon une fois suspendu, l'homme de l'art commençait à ouvrir la face ventrale. **Suivant les régions, l'ouverture était faite de bas en haut, à partir de la tête, ou de haut en bas, à partir de la queue.** Les viscères étaient décollés à la main en un seul paquet par l'homme de l'art et déposés dans une corbeille garnie d'un linge. Ils comprenaient poumon, cœur, rate, foie (ce dernier débarrassé de son fiel) et les entrailles. Il restait à prélever les rognons et les pannes de graisse sur les flancs. Puis à l'aide d'un hachoir ou d'une hache, l'artisan détachait la tête du reste de la carcasse. Il taillait la tête en deux avant de la rincer et terminait en fendant la carcasse en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'une scie de boucher. Il ne lui restait plus qu'à couper l'os d'échine (le cou) qui fournirait plus tard « les côtes d'échine » pour séparer les côtes de la colonne vertébrale, dite « bande du milieu ». Celle-ci correspond à ce que l'on appelle de nos jours « côtes premières » et « côtes secondes ».

Pratiquement, rien n'était jeté :

- les boyaux étaient récupérés pour le boudin, les saucissons, andouilles
- l'estomac pour les tripes
- la tête pour la cervelle - les joues et la gueule pour les charcuteries - la langue pour les charcuteries
- les pieds et les oreilles pour les grillades ou le saloir
- les reins ou rognons pour des sautés
- la queue qui sera salée et finira dans un faitout avec des légumes
- la couenne pour le saindoux
- la viande du dos : côtes filet, côtes seconde et échine en grillade
- les morceaux du ventre ou morceaux de poitrine en potées ou grillés ou au saloir
- les cuisses pour les jambons séchés fumés
- les jarrets salés pour les potées.



En Ille et Vilaine, ouverture du cochon à partir de la queue.



Le couteau descendra jusqu'à la tête puis celle-ci sera tranchée et séparée de la carcasse.

Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture, Langon, Ille et Vilaine, 1949



La découpe du cochon dans la cour en Petite Beauce. L'échelle est adossée au mur d'un bâtiment. A droite, un homme gonfle la vessie du porc. Après séchage, elle deviendra une blague à tabac. Dans d'autres régions, on la réserve pour conserver du gras. Carte postale*

Dans les Pyrénées, ouverture à partir de la tête et décollage des viscères.

L'homme tient son couteau entre les dents pour garder les mains libres.

Sorgeat, 96 hab, à 5 km d'Ax les Thermes, Haute Ariège

**Fixée au bout d'un manche, éclairée par une bougie, la vessie permettait aux gamins la nuit tombée d'imiter les fantômes pour apeurer les esprits superstitieux.*

Après l'éviscération et la découpe, le travail des hommes était terminé. La carcasse était stockée un jour ou deux dans une arrière cuisine ou dans un cellier frais afin de mûrir. En fait l'homme de métier qui avait tué et ouvert le cochon, était celui qui effectuait le travail le plus important. Les hommes accompagnants qui l'avaient aidé pour déloger l'animal de la soue, l'amener à la table d'abattage, le maintenir pendant la saignée, puis aider à le laver avaient un second rôle. Mais, à eux tous, ils constituaient l'équipe participante à la journée du cochon et avaient droit aux avantages qui suivraient l'abattage.

Pour récupérer après le dépeçage du cochon, ils partageaient d'autres verres. Cette pratique était observable dans toutes les régions.

Alors, commençait le travail des femmes. La tête fendue en deux était relavée à l'eau de la fontaine ou du puits afin de récupérer la cervelle. Puis les viscères étaient nettoyés et lavés par elles. Il fallait d'abord les vider de leurs contenus soit en pinçant et en poussant, soit en enfonçant une tige si cela était possible. Ensuite les viscères étaient retournés, grattés et nettoyés à l'eau sur les faces interne et externe en prenant soin de ne pas les crever. C'était un travail délicat et pénible qui leur était réservé.



Les femmes prenaient le relais pour le nettoyage fastidieux des viscères : intestin et estomac notamment. Le nettoyage avait lieu à la fontaine du village ou à la cour de la ferme dans des bacs remplis d'eau près du puits. Les autres abats attachés à la carcasse : cœur, foie, poumon, cervelle étaient détachés.

Sorgeat, 96 hab, à 5 km d'Ax les Thermes, Haute Ariège

D'après Denise et André Veyron de Brézins en Isère : « Nettoyer les boyaux était un gros travail, l'eau de la chaudière qui avait cuit le boudin était précieuse, elle lavait très bien à cause des épinards qui avaient été mis dans le boudin, l'épinard dégraisse. On utilisait aussi cette eau pour nettoyer les outils, les ustensiles, les marmites. Une fois les boyaux lavés, on les mettait à tremper dans de l'eau froide salée en attendant les fabrications. »

<http://www.tracesdhistoire.fr/>

14 – LES COCHONNAILLES OU CHARCUTAILLES

Nous avons déjà évoqué certaines d'entre elles dans la Partie 4 dédiée à la Conservation des Aliments. Aussi n'évoquerons-nous ici que les principaux rituels de préparation des plats effectués lors des jours du cochon.

141 - LE BOUDIN NOIR

*C'était le premier plat préparé car il était constitué du sang du cochon, premier produit recueilli dès égorgement de l'animal. Après y avoir de suite ajouté du vinaigre et l'avoir agité pour l'empêcher de coaguler, les fermières y ajoutaient d'autres ingrédients et chacune y allait du secret de sa recette. **Le plus souvent et suivant les régions, elles y ajoutaient une partie des abats et des joues du porc ou bien de la cervelle ou la langue, coupés en petits morceaux mais d'autres le préféraient nature ou presque car dans ce dernier cas de petits morceaux de lard et parfois d'oignons étaient ajoutés au sang. Toujours, les épices étaient présents : sel, poivre et parfois : eau-de-vie, vin ...***

La mixture du boudin mélangée dans un grand chaudron était introduite à l'aide d'un entonnoir à large embout dans un boyau du porc. Comme le boyau était long, il était serré tous les 30 ou 50 centimètres à l'aide d'une ficelle. Lorsque tout le mélange de boudin avait été préparé, il ne restait plus qu'à le cuire. Pour la cuisson, la femme mettait de l'eau à chauffer dans un grande marmite suspendue dans la cheminée. L'eau devait seulement frémir (à 95° environ) et ne surtout pas bouillir (à 100°), ce qui aurait eu comme inconvénient de rompre les boyaux. Pour réguler la température de l'eau, la femme devait retirer ou ajouter les braises de bois sous la marmite. Le temps de cuisson était surveillé de près pour obtenir un boudin suffisamment cuit mais pas trop. L'eau de cuisson du boudin était gardée pour des usages divers : gras de surface pour la cuisine par exemple, mais aussi eau de nettoyage.



Entonnoir à boudin



En Ille et Vilaine, préparation du boudin avant la cuisson dans une marmite chauffée dans la cheminée

Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture, Langon, Ille et Vilaine, 1949



Apprentissage : Préparation du boudin devant les enfants

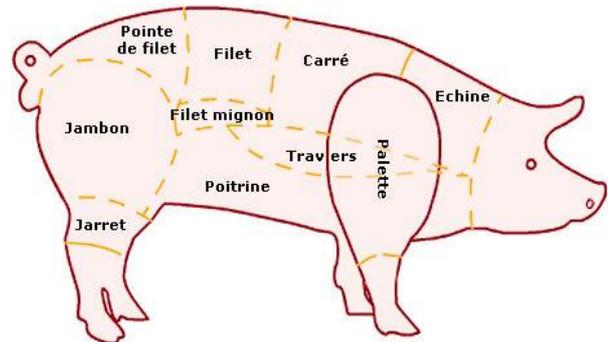
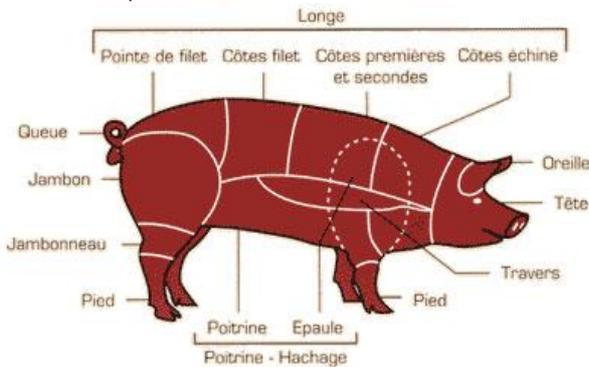


Cuisson du boudin dans la marmite par bandes de portions

142 – LES MORCEAUX CONSOMMÉS FRAIS :

Certains morceaux étaient consommés tels quels les jours suivants : **d'une part des morceaux de première catégorie** : *filet, carré, hauts de jambon, excellents servis en rôtis ou grillés, d'autre part certains organes ou abats* variables suivant les régions : *les rognons sautés, la cervelle blanchie cuisinée ou en vinaigrette, le cœur et les poumons fricassés à la poêle, la rate grillée sur la braise, la tête de cochon cuite les jours suivants dans une potée ou dans du vin rouge.* Cependant dans d'autres régions, des abats étaient employés dans pour d'autres préparations, comme le foie pour les pâtés.

La saison principale d'abattage du cochon ayant lieu l'hiver, seul le froid ambiant des pièces permettait d'en conserver les morceaux quelques jours seulement. Les réfrigérateurs et congélateurs n'entrèrent dans les fermes qu'après les années 1950/1960.



Voici deux schémas des morceaux de porc qui se complètent. Les mêmes morceaux peuvent porter des noms différents. Ex : palette pour épaule, collier pour échine. De façon générale, les morceaux dits de 1^{ère} catégorie se situent le long du dos, depuis les côtes jusqu'au jambon inclus, plus le filet mignon situé entre le filet et le jambon.

143 – LES MORCEAUX MIS À SÉCHER

Dans les régions du sud et de montagne, le séchage des cochonnailles était plus important que le salage dans les saloirs. On y séchait les jambons, les épaules ou palettes, la poitrine, le plat de côte, le lard, la queue, les pieds et les os, en plus des saucisses, saucissons et autres.

Tous ces morceaux de choix après avoir passé quelques jours au sel, suffisamment pour conserver mais pas trop pour n'être pas trop salés, recouverts de poivre et souvent de cendre pour éloigner les mouches et autres prédateurs, étaient amenés à la maison et passaient le reste de l'hiver pendus au plafond de la cuisine ou d'une pièce ayant une ouverture donnant au Nord. Afin de sécher, ils étaient posés sur des claies suspendues au plafond par les quatre coins. Dans certaines maisons, on peut encore voir, sur les chevrons, les clous qui servaient à tenir les claies. Il arrivait que l'on fasse faire, à ces salaisons, un séjour d'une à deux semaines sur une planche située dans le manteau de la cheminée pour leur donner un goût de fumé.



Jambons et saucissons suspendus au plafond

D'après <http://sorgeat.mvs.free.fr/traditions/cochon>

144 – LES MORCEAUX MIS AU SALOIR

En Bretagne notamment, mais aussi en Alsace et dans les régions du Nord, la conservation de longue durée dans la saumure du saloir était une tradition. Dans de grandes terrines en grès, contenant le plus souvent 80 litres, ou dans de grands bacs en bois ou en pierre, au début du XXe siècle, une grande partie de la viande était réservée au saloir.

Terrine de 80 litres avec couvercle à usage de saloir ►

Cette opération importante était réalisée par les propriétaires du cochon. Les récipients étaient lavés et désinfectés à l'aide d'un enfumage et ne devaient pas auparavant avoir contenu d'aliment rancis. L'odeur imprégnée dans les parois se serait alors communiquée à la nouvelle préparation.



Les morceaux de seconde catégorie étaient d'abord coupés en morceaux de différente taille, puis frottés au gros sel gris. Chaque couche de viande alternait avec une couche de sel. Souvent, on mettait dans le fond les morceaux maigres qui se conservaient plus longtemps que les morceaux gras. Ceux-ci étaient placés en dernier, car ils seraient consommés plus tôt. Le saloir était fermé parfois avec une grosse pierre, pour permettre à la saumure de conserver la viande plus longtemps à l'abri de l'air.

Fermeture du saloir et pose de pierre sur le couvercle ►



En Bretagne, la base de la consommation carnée des familles paysannes, à longueur d'année, était le porc du saloir. **Maria** garde un mauvais souvenir de ces morceaux de lard qu'elle détestait. Mais la grande majorité des paysans appréciaient ces morceaux notamment sur de grandes tranches de pain. Ils étaient consommés chauds dans une potée ou froids. Les grillades les rendaient encore plus salés. A tous les repas : matin et goûter compris, une assiette de lard était posée sur la table. Les animaux de basse-cour ne faisaient pas partie de la nourriture quotidienne.

« En Beauce, dans les grosses fermes où une vingtaine de domestiques s'attablaient à chaque repas, les cochons abattus finissaient intégralement dans les saloirs et les fermiers préféraient attendre que les porcs soient enveloppés de panne épaisse et d'épaisses couches de gras pour raison d'économie en privilégiant la quantité à la qualité»....
« Certains, semble-t-il, utilisaient des saloirs rancis pour donner très mauvais goût aux morceaux, afin de limiter leur consommation par les ouvriers ! »

D'après, « La France en héritage » de Gérard Boutet, Ed Perrin, 2007

145 – LES AUTRES FABRICATIONS

Quand la viande avait bien refroidi, on passait aux autres préparations soit enfilées dans des boyaux, soit cuites dans un four. Un minimum de matériel était nécessaire : un hachoir à viande avec une manivelle tournée à la main, des épices, les bassines de boyaux bien lavés, du salpêtre, des linges propres, des seaux d'eau, de la ficelle et les morceaux destinés au hachage. Le salpêtre permettait à la viande du saucisson de rester rouge.

Toutes ces transformations étaient effectuées par des femmes. Seul le tournage de la manivelle du hachoir était parfois effectué par un homme ou de grands enfants, mais pas souvent. *Le hachoir était vissé au bout ou sur un côté de la table de la salle commune.* On regroupait à proximité les plats contenant les chairs à mouliner et ceux recevant les mixtures sortant du moulin du hachoir ainsi que les torchons destinés à les protéger avant finition.

A : LES PRÉPARATIONS ENFILÉES DANS DES BOYAUX

A 1 : LES SAUCISSES ET SAUCISSONS

La viande issue des morceaux réservés à cet usage et désossée était mélangée à du gras, puis déposée dans le gobelet du hachoir. La masse était entraînée par l'hélice actionnée par la manivelle avant d'être hachée par les couteaux montés juste avant la grille percée de trous ronds à la sortie. La grille ne devait pas être trop fine. De la taille des morceaux broyés dépendait la qualité du résultat. *La mouture relevée par du sel et du poivre était mélangée à la main. L'assaisonnement était vérifié par des volontaires.*



Hachoir mécanique

Puis le même hachoir était aménagé : on lui enlevait les couteaux de broyage et l'on vissait à sa sortie un entonnoir dont la taille correspondait à celle du boyau. Pour ouvrir le boyau, la femme soufflait à une extrémité maintenue entre deux doigts et glissait précautionneusement l'ouverture du boyau sur le tube de l'entonnoir, en prévoyant plusieurs plis.

Pendant ce temps, une autre femme déposait la mixture dans le gobelet du hachoir et commençait à tourner lentement la manivelle pour pousser le mélange vers l'avant à travers l'entonnoir. Les deux femmes devaient travailler en équipe et leurs fonctions étaient solidaires. Le mélange de viande bien tassé devait remplir le boyau sans excès. Tous les 15 à 20 cm, celui-ci était serré avec deux ficelles distantes d'un cm, afin de ménager un espace de séparation qui ne sera sectionné qu'après séchage.

En fin de chaîne, une troisième femme vérifiait de près les saucisses ou saucissons pour déceler éventuellement une poche d'air dans le boyau, ce qui aurait ranci la préparation. En cas de poche d'air, elle la perçait à l'aide d'une aiguille à tricoter.

Les saucisses et les saucissons étaient mis à sécher devant la cheminée pendant quelques jours puis gardés au frais dans une cave ou cellier aéré où ils terminaient leur séchage. Les andouilles et les saucissons qui se consommaient fumés étaient accrochés à des clous à l'intérieur du conduit de cheminée.



Soufflage à l'extrémité d'un boyau avant son enfilage sur le tube de l'entonnoir.

Langon, Ille et Vilaine, 1949



Enfilage de la saucisse en Haute Ariège

<http://sorqeat.mvs.free.fr/traditions/cochon>



Pincement du boyau et torsion,

Langon, Ille et Vilaine, 1949

Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture



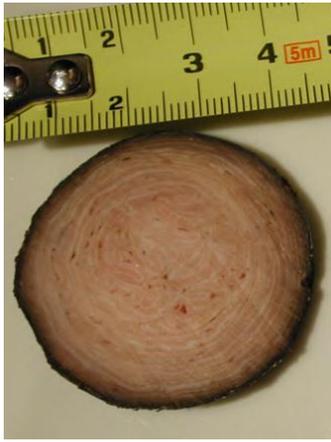
Le séchage des saucisses près de la cheminée, devant les rameaux d'olivier bénis et sous le crucifix.

Langon, Ille et Vilaine, 1949,

Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture

A2 : LES ANDOUILLES

Au début du XXe siècle, la préparation fermière des andouilles était voisine de celle des saucisses au plan du principe, à la différence près que le contenu des andouilles était et est toujours constitué uniquement ou principalement des intestins du porc. Les deux types d'andouilles actuelles les plus prestigieuses sont celles de Guéméné, fabriquée à Guéméné sur Scorff dans le Morbihan en Bretagne et celles de Vire dans le Calvados, en Normandie. La plupart des andouilles fermières ressemblaient davantage à l'actuelle andouille de Vire qu'à celle de Guéméné qui demande un outillage particulier réservé aux charcutiers ou désormais à l'industrie alimentaire.



Coupe transversale d'andouille de Guéméné
<http://oatao.univ-toulouse.fr>



Coupe transversale d'andouille de Vire
<http://oatao.univ-toulouse.fr>

- **L'andouille de Guéméné est composée uniquement des gros intestins du porc, appelés « chaudins » enfilés les uns sur les autres** pour former une andouille, qui est **fumée puis cuite à l'eau**. Le boyau final mesure une soixantaine de centimètres de longueur et 4 à 5 centimètres de diamètre. Il se distingue par *la disposition en cercles concentriques des intestins* utilisés pour sa fabrication et par *sa couleur extérieure noire*, traditionnellement due à la fumaison.

On commence par fabriquer le « cœur » de l'andouille à l'aide des chaudins découpés en lanières. Puis une trentaine d'autres chaudins saumurés, dégraissés et assaisonnés sont enfilés par-dessus le cœur, selon leur calibre, de manière à former une andouille. **La dernière couche est constituée par une baudruche (cæcum) de bœuf**. L'andouille est **fumée au feu de bois (hêtre ou chêne)** puis mise à sécher pendant plusieurs semaines. Elle est ensuite piquée pour que la graisse puisse s'évacuer et cuite dans un bouillon frémissant pendant trois ou quatre heures.

Les amateurs la dégustent froide coupée en tranches avec du pain ou bien chaude en potée avec des pommes de terre parfois accompagnés de choux, ou grillée avec de la purée de pommes de terre. Maria préparait cette andouille en potée une à deux fois par an, pendant l'hiver, ce qui faisait le régal de sa famille, la saveur des légumes étant rehaussée par celle de l'andouille.

- **L'andouille de Vire a une composition différente. Elle comprend plusieurs parties de l'appareil digestif du porc : le gros intestin, l'estomac et l'intestin grêle.** Ces différentes parties nettoyées sont découpées à la main et rassemblés sur une ficelle, puis salées et laissées macérer dans la saumure pendant une semaine.

Le mélange est ensuite enfilé dans un gros intestin, ficelé aux deux extrémités par portions de 50 cm environ et suspendu pour le fumage pendant trois semaines, ce qui donnera le goût particulier et la couleur naturelle de l'andouille de Vire.

Vient ensuite le dessalage pendant 24 h pour réhydrater l'andouille puis la cuisson à l'eau pendant 5 à 6 heures à l'eau frémissante, à 95° environ. A la sortie de la marmite, l'andouille a perdu au moins la moitié de son poids et en présence de l'air, elle prend sa couleur définitive.



Andouille de Vire

Vous pouvez comprendre aisément maintenant pourquoi les andouilles fermières ressemblaient davantage à l'andouille de Vire. La composition est plus large et surtout la fabrication à partir de petits morceaux est plus facile. Ces andouilles fermières étaient délicieuses et chaque fermière avait sa recette. Elles agrémentaient les soupes d'hiver. En fait, elles étaient fabriquées dans toutes les régions de France, à partir de l'appareil digestif du porc, auquel on pouvait ajouter parfois des morceaux de poitrine, d'échine, de tête, de gorge ou de cœur. Citons comme autres recettes qui ont survécu : l'andouille de Jargeau (Loiret), l'andouille du Val d'Ajol (Vosges), l'andouille de Bohain-en-Vermandois (Picardie), l'andouille sèche du pays basque.

NB : L'andouillette - Citée depuis longtemps dans la littérature française, notamment l'andouillette de Troyes, il semble que cette recette préparée en charcuterie, n'ait pas été fabriquée dans les fermes. Le terme de « petite andouille » n'est pas justifié. Néanmoins, cette préparation de petite taille présente des points communs avec l'andouille : petits morceaux du tube digestif de porc seul ou parfois porc et veau, dans des proportions diverses et avec assaisonnements autorisés.

B : LES PRÉPARATIONS NON ENFILÉES DANS DES BOYAUX

B1 : cuites dans les chaudrons de la cheminée ou dans des marmites

- **La graisse de porc ou le gras ou le saindoux**

« Dès la fin de la découpe du porc, la graisse coupée en cubes de 2 cm environ était mise à fondre tout doucement dans un chaudron posé sur le feu de la cheminée et mélangée constamment jusqu'à obtention de l'état souhaité. Celle-ci encore liquide, parfois filtrée, était alors versée dans la vessie de porc ou dans un pot en terre couvert où on la laissait refroidir et devenir ferme. Au cours de l'année, cette graisse était utilisée en cuisine, notamment dans les soupes ou avec les légumineuses (haricots, lentilles), ce qui leur donnait un goût extraordinaire. Pour ouvrir la vessie, on introduisait à son extrémité une portion de tige de sureau dont la moelle centrale avait été enlevée et on soufflait dedans ». D'après : <http://sorgeat.mvs.free.fr/traditions/cochon>

- **Les fritons**

Aujourd'hui, les fritons désignent de **petits résidus de viande grasse (porc, oie, canard) frits dans de la graisse**. On peut citer les fritons du Bassin Aquitain et du Massif central.



Préparation des fritons à Sorgeat (Haute Ariège)

- **Les grattons ou grillons**

Encore présents dans plusieurs régions de France (Auvergne, Lyonnais, Saintonge, Vendée), les grattons ou rillons sont de **petits cubes de 2 cm de côté de maigre de porc, parures de gorge ou de poitrine, cuits avec du gras de porc, à feu doux, pendant deux heures minimum**. Epicés, ils constituent une variante de conservation du porc et se dégustent froids avec du pain ou en entrées. Aujourd'hui, ils peuvent se consommer à l'apéritif.



Grattons

- **Les rillons (Touraine) ou les rillauds (Anjou, Beauce)**

Le principe de cuisson est le même que celui des grattons mais des différences existent. D'une part, **les morceaux prélevés dans la poitrine sont plus longs et plus gros, ils pèsent entre 50 et 80 g et mesurent 5 à 6 cm de côté**. D'autre part, **la graisse de cuisson peut être du saindoux ou de la graisse d'oie**. Relevés d'épices et aromatisés au vin blanc, ils se consomment froids ou tiédis, avec du pain ou mêlés à des crudités.



Rillons tourangeaux

- **Les rillettes**

Dans quelques régions, des **morceaux de poitrine coupés en cube ajoutés à des morceaux d'épaule, étaient mis à cuire dans le chaudron avec du saindoux**. On ajoutait sel, poivre et thym. Puis on portait le tout à ébullition avant de continuer à feu doux pendant au moins 4 heures en tournant de temps en temps pour que le fond n'attache pas. Ensuite la viande un peu refroidie était passée au tamis pour éliminer la graisse. Les morceaux de viande séparés en fibres par la longue cuisson étaient triés à la fourchette pour ôter les débris d'os éventuels. La viande était tassée dans de petits pots, mis à refroidir. Puis on faisait fondre un peu de saindoux dans chaque pot pour en recouvrir les rillettes.



Rillettes maison en terrine et en bocaux stérilisés

Dans l'ouest, « les rillettes de Tours » et « la rilette du Mans » ont succédé aux rillettes faites à la ferme. Il est bien connu que la rilette du Mans plus grasse est plus facile à tartiner. Mais **les rillettes de Tours dégraissées et brunies par une cuisson de 7 heures sont plus fines et plus digestes**.

« Historiquement, le mot « rillettes » vient de « rilles » qui désigne les fibres de viande. Dans toutes les fermes trônait une marmite au milieu de la cheminée, constamment rechargée en morceaux de viande et de gras. Cette mixture mijotait en permanence à feu doux. Les bouts de viande confits qui se détachaient étaient ces fameuses rilles, transformés en rilette ».

D'après Julien Garnier PDG de la charcuterie Hardouin à Vouvray (37).

B2 : Cuites dans un four

- **Les pâtés de porc en terrines**

Dans les préparations qui suivaient l'abattage du porc à la ferme, *les pâtés étaient cuits dans le four à pain ou plus tard, à partir de 1930 environ en milieu rural, dans les cuisinières avec four et les stériliseurs. Des morceaux de palette et de poitrine étaient passés dans le hachoir et relevés d'épices. Parfois on y ajoutait du foie de porc, de la couenne, du gras, des échalotes, du persil....* La fermière déposait le mélange dans une terrine à pâté souvent ovale avec son couvercle ou dans n'importe quel plat en terre. **Le dessus était garni de crépine* puis de feuille de laurier et de thym.**



Pâté de porc dans un grand plat

Pour éviter une cuisson trop rapide, la terrine était mise au bain-marie dans un second plat plus grand dans lequel on versait de l'eau bouillante. La cuisson variait de 1H à 1H 30 suivant la taille du plat.

**La crépine est une membrane qui entoure les viscères du porc, du mouton et du veau. Elle se présente sous la forme d'un voile transparent avec des amas graisseux répartis en réseaux. On la fait tremper pour l'assouplir. On peut l'utiliser pour envelopper toutes sortes de préparations hachées, dont les crépinettes ou saucisses plate.* ▶



Crépine de porc

Voici terminée la présentation des principales cochonnailles préparées à la ferme au début du XXe à la ferme. *Les autres préparations : tripes, pâtés de tête, caillettes d'herbes... relèvent du charcutier. C'est à partir de 1960 que ces traditions ont considérablement diminué.* Le mode de vie des cultivateurs a évolué, les réfrigérateurs et les congélateurs ont permis de conserver la viande autrement et le rôle des femmes agricultrices s'est professionnalisé. Désormais, quelques passionnés perpétuent la tradition et des municipalités organisent des fêtes du cochon en combinant gastronomie, mise en valeur du passé, tourisme et économie locale. Ce qui était autrefois une nécessité relève maintenant du plaisir.
