

Lou pelo porc, un moment festif



Lou pelo porc, un moment festif

A renfort de publicité, les grandes surfaces annoncent "leur semaine du cochon" et, surprenant, recrutent une grande partie de leur clientèle parmi les agriculteurs du canton.

On n'élève pratiquement plus de cochon dans les fermes et la cérémonie du "pelo porc" entre dans l'armoire aux souvenirs et fait partie du folklore de notre Gascogne.

J'ai un souvenir très vivace d'une séance de catéchisme. Le curé, l'abbé Gignan, demandait: "Quelle est la fête la plus importante de l'année ?". Et un catéchumène de répondre: " C'est la fête du cochon !"

Elle ne figurait sans doute pas dans les fêtes carillonnées car le jeune fidèle finit la séance en situation de prière.

Et pourtant, c'est vrai que la cérémonie du tue-cochon était une fête. On essayait de la célébrer un jour de congé d'école car on avait encore à l'esprit les bienfaits de l'œuvre de Jules Ferry et de son école laïque. Mais exceptionnellement, on pouvait manquer la classe pour le tue-cochon.

La maîtresse ne nous faisait pas de remarques. Il est vrai que nous revenions en classe avec "le présent", un bon mètre de saucisse et un rôti dans le filet mignon, le tout enveloppé dans un beau linge blanc.

Je me rappelle que le curé recevait aussi sa part de la bête mais à sa demande, le rôti était remplacé par une "carbouade" (une pièce de viande à griller).

Dans le courant du mois de février, on surveillait la manière de respirer de "gnou gnou" car les porcs à l'engrais portaient chez moi ce nom de baptême.

"Il souffle fort" disait ma grand-mère, "il commence à bouder la pâtée de farine". Le jour de l'exécution était donc fixé, après avoir soigneusement consulté la table des lunes dans le calendrier des postes. J'entendais parler de vers dans le jambon suivant la lunaison. On se rendait alors chez l'homme de l'art, Jean-Louis du Tricoulet. Sans ajuster ses lunettes, il regardait ses rendez-vous assassins sur un calendrier portant l'en-tête Félix Potin. Il maugréait quelque chose, nous disait que la date demandée ne l'arrangeait pas du tout, mais depuis le temps qu'il venait... Il aurait été très vexé si nous nous étions adressés ailleurs. Sur le même trajet, on invitait également les voisins. Dès le début de l'après-midi, ils commençaient à arriver. Il y avait là Jean-Louis et François de Lasmoule, Gustave de Bernadet, Henri de Cabos, Joseph de Barricot. D'autres pris par leurs occupations ne pourraient être là qu'en fin de soirée.

Depuis le matin, une énorme marmite de cuivre trônait sur un trépied et on y entretenait du feu. En effet, il fallait prévoir une importante quantité d'eau chaude.

Jean-Louis du Tricoulet arrivait, s'équipait d'un grand tablier de devant, sortait d'un étui en bois de sa fabrication, un long coutelas qu'il affûtait dans des éclairs brillants. Nous les gosses, nous étions dans l'angoisse. On ne connaissait pas Rambo mais par cœur toutes les violences de l'ogre et de Barbe Bleue. Les hommes retournaient la maie, une sorte de grand baquet le plus souvent en planches de peuplier pour être plus léger qui serait la table du sacrifice.

Dans un coin, ma grand-mère disputait au chien les derniers préparatifs d'une farce avec mie de pain, ail, persil et jaune d'oeuf. Avec le sang, elle constituerait la "sanquette". Elle préparait une large bassine pour recueillir le sang, elle plaçait à côté un petit balai avec lequel elle enlevait la fibrine pour garder la fluidité au sang qui entrerait dans la composition des boudins. Elle n'aimait pas être l'assistante du "tuaire". D'ailleurs, une fois, elle avait refusé ce service, il s'agissait de tuer une truie portière qui avait donné naissance à des dizaines de porcelets et comme disait ma grand-mère, "elle était bien brave". En effet, elle la suivait aux champs et même en période d'engraissement, elle aurait pu établir la courbe de poids car elle jetait quelques grains de maïs sur le tablier de la bascule au dixième, la truie montait et attendait patiemment que soient mis en place les poids pour établir l'équilibre.

Jean-Louis entrait dans la porcherie avec une corde "lou torchonas". Il prenait le grouin de l'animal et dans des hurlements affreux, le porc était tiré au dehors, renversé sur la maie, solidement maintenu par les hommes et le boucher l'égorgeait. La plaisanterie était chaque fois la même pour les enfants: "Viens lui tenir la queue" plaisantaient à l'unisson les hommes.

La maie était retournée, le cadavre de l'animal mis sur des chaînes et après avoir regardé si l'eau riait (condition indispensable pour réussir l'opération d'éplage), on versait des casseroles d'eau dans la maie et on faisait tourner le porc avec les chaînes. Se brûlant les doigts, les hommes grattaient la peau avec des raclettes pour enlever les soies. Jean-Louis le boucher se réservait le nettoyage de la tête. On terminait par un rinçage à l'eau froide, l'animal avait alors une belle couleur d'albâtre cadavérique. Se situait dans un moment délicat la pesée de l'animal, une sorte de verdict pour l'éleveuse qui avait soigné l'animal et puis c'était aussi une sorte de challenge dans le quartier, avoir le plus gros cochon. "Six quintaux" annonçait mon grand-père. Cela me posait un problème car à l'école le quintal équivalait à 100 kilos mais quand on parle de cochon, le quintal vaut 50 kilos.

L'animal était suspendu dans la grange par "lou barrot dou camot", un morceau de bois enfilé derrière les tendons des pattes postérieures. Avec un geste précis, Jean-Louis ouvrait le porc à coups de "maransan" (une hachette). Les entrailles étaient récupérées dans un torchon et jetées sur la table. Une équipe de "spécialistes" se rendait au ruisseau voisin pour nettoyer les boyaux, c'était toute une technique qui consistait à retourner la tripe sur un osier pour bien la débarrasser d'éventuels excréments et de la graisse. Ma grand-mère ne manquait pas de leur rendre visite car elle craignait toujours qu'ils effectuent ces opérations au-dessus de la cressonnière. Un participant nettoyait lou beret (l'estomac), un autre gonflait la vessie, elle servirait de poche à graisse ou de blague à tabac.

Le boucher s'affairait autour de l'animal et coupait notamment à la base du cou les morceaux, "lou gouda", qui le soir seraient cuits dans la cocotte en fonte.

Quand tout était terminé, on entourait la bête avec un grillage pour la protéger des chats.

Jean-Louis du Tricoulet arrivait le lendemain de très bonne heure pour "couper" le cochon. Une longue table spéciale pour l'opération était mise en place sur des tréteaux, le boucher y fixait sa machine à hacher. Nous étions invités à tourner la manivelle. De cette découpe du cochon, j'ai surtout en souvenir la cérémonie de dégustation de la chair à saucisse. Jean-Louis avait malaxé la viande avec sel et poivre. Il avait préparé une crépinette. On la faisait griller et il fallait goûter et se prononcer sur l'assaisonnement. Il fallait reconnaître que c'était parfait. Si on énonçait "trop ou pas assez de poivre ou de sel", le boucher faisait la grimace et ma grand-mère était rarement de son avis. La saucisse sortait de la machine et au fur à mesure, elle était enroulée à l'intérieur d'un crible avant de gagner la barre accrochée par des ficelles dans la cuisine. Elle sécherait et prendrait un goût de fumée car quelle cuisine de campagne n'était pas envahie de fumée avec la cheminée monumentale. Les jambons étaient placés dans une comporte avec au fond un lit de sarments pour les isoler de la saumure. La graisse fondait dans la marmite en cuivre. On remuait avec un manche à balai. Elle servait à recouvrir les délicieux rôtis dans le filet et elle était la matière grasse pour l'année.

On préparait aussi un délicieux pâté, lou pastis fret. La composante était mise dans des verres et recouverte d'une pellicule de graisse et ensuite d'un couvercle en papier journal maintenu par un ficelon.

La période du tue-cochon était un moment de bombance. On nous a confié qu'à Lupiac le pharmacien du village faisait rentrer à ce moment-là dans son officine une bonbonne d'huile de ricin pour traitement après "lou pelo porc".



On se brûlait les doigts dans l'eau chaude pour épiler le porc