

3 - Suite des souvenirs d'une vie paysanne au milieu du 20^e siècle



Paysans occupés à tuer le cochon, tableau de Pieter Brueghel le Jeune.

LA FÊTE À CAILLON

Chaque année la journée du cochon, «la fête à caillon», était très importante. Le cochon rentrait pour une bonne partie dans notre alimentation, élevé sur place, nourri de pommes de terre «Jaune», une variété pas très bonne à manger mais d'un bon rendement, cuites aux fagots faits pendant l'hiver, dans la grande chaudière de la «boutique», local appelé ainsi car c'était l'atelier de mon grand-père où il y avait encore tous ses outils d'ébéniste qui étaient accrochés aux murs : l'innombrables rabots, gouges, ciseaux à bois et autres. Sur le dessus de la chaudière nous mettions toujours des châtaignes ou des bonnes pommes de terre que l'on mangeait sur place.

Le jour J était toujours un samedi d'hiver. Le tueur, c'était le mot toujours employé, un ouvrier qui travaillait le plus souvent dans les salaisons pélaudes ou de Montrond (le samedi, c'était le seul jour de disponible et l'hiver, c'est la saison pour la conservation et le séchage) arrivait tôt car la «caille» pouvait peser jusqu'à 200kg et comme dit le dicton «dans le cochon tout est bon», ce qui promettait une très longue journée. Le plus dangereux était d'attacher le cochon afin de le renverser sur une échelle posée au sol, de le ficeler solidement puis de porter l'ensemble sur un plan incliné tête en bas afin qu'il se saigne complètement. Pendant la saignée le tueur remuait

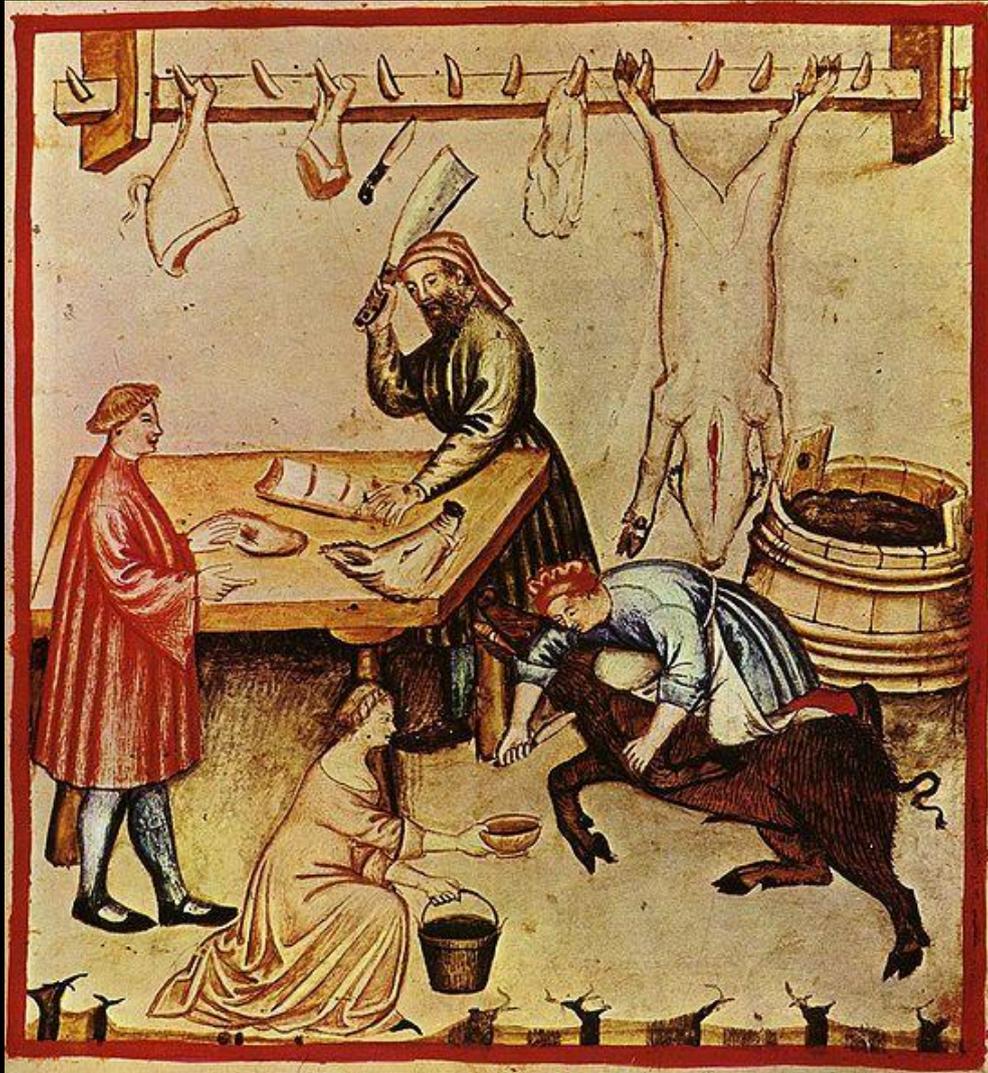
énergiquement le sang chaud qui coulait dans un seau afin qu'il ne caille pas. Par ses cris la bête signalait son assassinat à tout le quartier.

Il fallait ensuite le porter sur le bûcher fait d'une dizaine de «clés» de paille, puis bien brûler toute la soie des 2 côtés. Il fallait ensuite le nettoyer proprement en raclant la peau car la couenne serait utilisée dans les «sacaris» : des saucissons faits avec un mélange d'abats et de viande. Puis on enlevait les «clapotes» : enveloppes du bout des pieds. Alors il fallait le vider, le découper en séparant jambons, épaules, côtes, pieds et tête que l'on mettait au «salou» ou saloir d'avec la viande et le lard destinés aux saucissons et des abats : foie, poumons, panse et boyaux. On préparait le sang pour les boudins avec des herbes et des épices sans oublier la crème pour les rendre plus onctueux. On lavait les boyaux, un travail pas très ragoutant : ils allaient servir pour faire les boudins avec le sang et les saucissons avec la viande et le lard. On remplissait de sang le boyau le plus long correspondant à l'intestin grêle pour le mettre à cuire dans la chaudière. On préparait ensuite la viande et le lard que l'on broyait au hachoir à manivelle : c'était le travail des enfants avant l'arrivée des moteurs.



Le dépeçage du cochon en 1850, par Louis Adolphe Humbert de Molard.

On passait ainsi près de 50 kg ou plus, suivant la grosseur de la bête, de ce mélange qui tombait dans un «benon», un grand bac. Le tout était assaisonné puis brassé par le tueur. Les boyaux lavés, coupés à la longueur puis attachés d'un côté, on passait à l'embossage qui consistait à remplir les boyaux avec le hachoir sans grille et couteau mais muni d'une sorte d'entonnoir au bout duquel le tueur plaçait le boyau. Il fallait alors reprendre la manivelle et faire tourner la vis du hachoir qui poussait le mélange dans le boyau. La fin du travail parfois très tardive consistait à attacher les saucissons par deux pour les pendre sur une «branche» près de la cheminée pendant quelques jours avant de les monter au grenier qui était aéré pour la finir le séchage et enfin de les entasser dans un coffre rempli de cendre de bois. Le lendemain, sans le tueur, il fallait préparer les «fricassées» : traditions oblige. Elles étaient composées d'un morceau de boudin; de foie, de «foie blanc» poumon, de graisse, le tout dans une assiette recouverte par un morceau de la «coiffe» : film de graisse transparent avec des nervures et dont le reste séchait sur un arc. Cette fricassée était présentée à la famille, les voisins et les amis, bien enveloppée dans un « torchon » blanc. Les cochons à l'époque étaient toujours très gras et comme on ne gaspillait rien, la graisse était transformée en grattons, en la chauffant et en la pressant dans un presse-purée. La partie solide, les grattons, était mangée. Le liquide séché devenait le suif qui servait au graissage des engins agricoles.



Dessin d'un anonyme du XIV^e siècle