

La Saint-COCHON

Il est une tradition dans les campagnes et le Morvan n'y échappe pas : celle d'élever le cochon. Il s'agit d'une des bases incontestées de l'alimentation traditionnelle de nos régions.

Le petit cochon rose est nourri naturellement : avec des patates, du petit-lait, de la farine, du son... Tout le nécessaire pour qu'il grossisse et que la viande soit bonne. On fait cuire tous ces ingrédients pour plusieurs jours dans une grosse marmite chauffée au bois et notre "coissot" va grossir jusqu'à une taille raisonnable qui va lui être fatale car c'est à ce moment qu'on va décider "de lui faire sa fête" : ce sera la "Saint-Cochon". Pour l'occasion, toute la famille sera réunie, voire quelques amis.



La dernière promenade ▲

La veille, pas de repas pour le seigneur alors qu'on avait l'habitude de le gâter... que se passe-t-il donc ?

Le lendemain, on viendra le chercher dans sa cabane, pour sa dernière promenade, attaché par une patte arrière jusqu'au piquet qui a été planté pour lui dans la cour.

Autour, on a installé le décor ; tout est prêt : le jet, les seaux, de la belle paille de seigle, la table, l'échelle, les oignons, les casseroles, une grosse marmite d'eau chaude sans patates ni pâtée... même les bouteilles de blanc sont au frais.

- «Tout cela pour moi, se dit le goret, ils sont vraiment très gentils aujourd'hui. Mais que se passe-t-il ?

D'un seul coup, tout va très vite, on m'attache au piquet, je reçois un coup de masse sur la tête et je m'écroule au sol, tout le monde s'affaire autour de moi, on me tient les pattes pour que je ne bouge pas, le spécialiste donne le coup de couteau juste où il faut, un autre glisse la poêle pour ramasser mon sang, un troisième tourne dans le seau.»

- «Dépêche-toi, ça va cailler !»

- «On m'appuie sur le coffre pour que je donne jusqu'à la dernière goutte ; je finis par ne plus rien sentir et je m'éteins.»

- «Il a bien saigné dit-on, il va y avoir du boudin»,

- «Dédé, prépare la paille, on va le griller.»

Le cochon est couché sur un lit de paille de seigle auquel on met le feu afin de brûler les soies ; on retourne le cochon, on étale la paille, on en remet là où il faut et notre ami est grillé sur toutes ses faces.

▼ Récupération du sang





Brulage à la paille de seigle ▲

On va maintenant le sortir du feu et tout en arrosant, on va gratter la deuxième peau avec des grattoirs de fortune, morceaux de vieilles faux, capsules de bière clouées sur des morceaux de bois etc. Ensuite, avec des couteaux qui coupent bien, on va raser les derniers poils, puis on va rincer, laver... Et notre cochon se retrouve tout beau et prêt pour la suite des opérations.

La suite, c'est la pesée, moment des diagnostics :

- «combien t'en donnes ?»
- «au moins cent dix kilos».

Grattage et nettoyage ▼



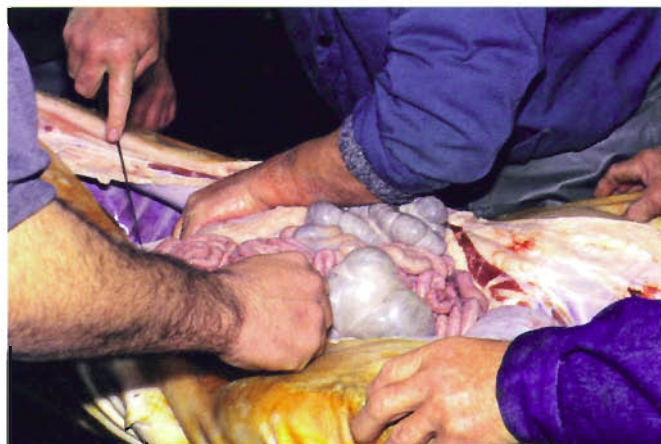
La balance met tout le monde d'accord à cent trois kilos et on prend un petit canon de blanc pour la circonstance.

Le Dédé a repris le fusil pour affûter les couteaux, notre ami est posé sur une échelle et l'opération commence, on va d'abord lui couper la tête et les pattes.

- «Tiens, nettoie ça, pour le pâté de tête».

On va ensuite ouvrir le ventre pour sortir les boyaux, et surtout... on ne les jette pas ; tout va servir par la suite pour faire l'andouille et le boudin.

Vidange du cochon ▼



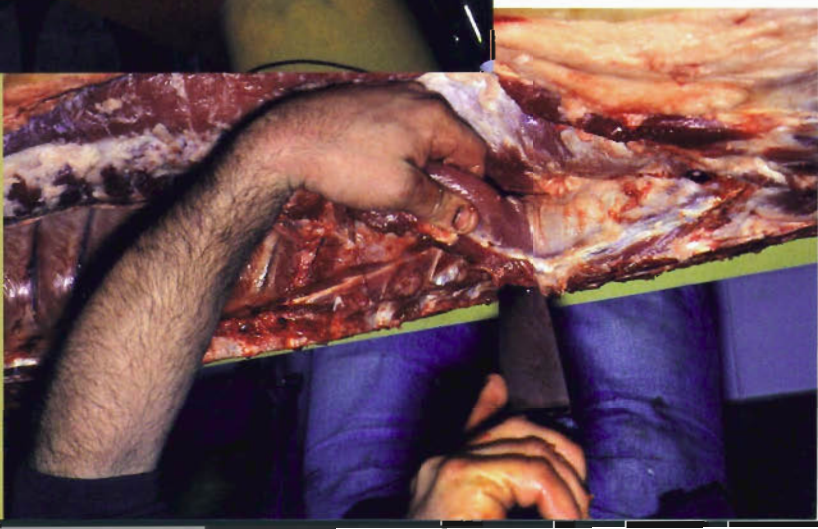
▲ Séparation des Boyaux



▲ Préparation des morceaux à saler



► Le filet mignon



Mettre le boudin ►
en boyaux

Fabrication du boudin ▼



La fraisure (ensemble cœur, foie et poumons) est examinée avec précaution pour détecter les maladies, on gonfle les poumons et on met à égoutter sans oublier d'ôter le fiel du foie.

Vient le moment de fendre le cochon en deux parties.

- «Passe la feuille s'il te plaît.»

La feuille, c'est un couperet bien aiguisé qui, à chaque fois qu'il frappe, ouvre une vertèbre en deux, juste au milieu, dans l'axe de la moelle épinière.

La viande : Chaque demi-porc sera alors découpé en morceaux sur une table et on va retrouver tout ce qu'on pourrait acheter chez le charcutier : des côtelettes, des rôtis, des grillades, du lard gras, du lard maigre etc. Les jambons, quant à eux, seront mis de côté pour le saloir, après avoir bien vidé la veine fémorale pour éviter qu'ils ne tournent ; et pour cela, on appuie en faisant glisser le pouce plusieurs fois.

Un tas pour le congélateur et un tas pour le saloir, un seul morceau sera détourné, le filet mignon finement tranché et frit aux échalotes sera directement consommé pour le casse-croûte.

L'andouille : Les boyaux et la panse sont soigneusement vidés, lavés et grattés, assaisonnés avec de la moutarde et des épices puis tirés dans un morceau de boyau qu'on aura pris soin de conserver.

Le boudin (Recette de mon tonton) : Pour faire du boudin, on aura pris soin de garder le sang qui a été tourné afin d'éviter la coagulation et dont on aura retiré le "nerf" (filament blanc qui se forme à ce moment).

Il faut prévoir un kilo d'oignons finement hachés avec 150 g de grattons, 150g de saindoux, deux feuilles de laurier, du thym, de la muscade et un ou deux blancs de poireaux hachés. Ensuite, on fait cuire le tout à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus et bien dorés. Une fois cuits, ajouter un litre de sang, 150 g de crème, 18 g de sel, 1 g de poivre et une demi-baguette de pain émiettée dans un quart de litre de lait. Enfin, il suffit de mettre en boyaux et cuire 30 minutes à 80°.

Les rillettes (Recette du même tonton) : On utilise de la poitrine maigre non fumée et des morceaux de viande trop petits pour être mangés en grillades. Pour trois kilos de viande coupée en dés, il faut 75 cl de vin blanc sec qu'on ajuste avec de l'eau pour que la viande soit recouverte, un kilo d'oignons et d'échalotes, du thym, du laurier, des clous de girofle, du persil, de la muscade, 18 g de sel et 1g de poivre par kilo.

Mise en boyau de l'andouille ▼





▲ *La marmite*

On fait cuire de deux heures et demie à trois heures en remuant de temps en temps pour éviter l'accrochage, on émiette la viande à la main. Enfin, on met en pots puis on laisse refroidir. On peut également mettre en bocaux et stériliser.

Si on veut des rillettes moins grasses, on peut ajouter un peu de viande maigre ou un vieux lapin désossé.

Le saloir : Avant les congélateurs, le salage était un des meilleurs moyens de conservation de la viande. Il existe des saloirs en bois et des saloirs en grès ; il peut avoir des formes diverses mais doit être étanche car toute la viande doit être recouverte de sel et il faut qu'une saumure puisse se former.

Le saloir doit être parfaitement propre. Avant de mettre la viande, on y dépose une brique chauffée sur laquelle on dépose des échalotes qui en grillant parfument le saloir qu'on a pris soin de mettre dans un endroit frais.

Après avoir retiré la brique, on va d'abord déposer les grosses pièces (le fameux jambon du Morvan), puis les morceaux de lard et autres côtes de

façon à finir avec une surface plane. Entre chaque morceau, on recouvre de sel, ce sel dans lequel on aura mis quelques ingrédients genre baies de genièvre, poivre ou quelques herbes aromatiques.

Le couvercle refermé, c'est chaque jour qu'il faudra surveiller que la viande soit toujours recouverte de sel ; on peut également faire un puits et chaque jour arroser la viande de saumure avec une louche.

Lorsqu'on va ressortir la viande du saloir trois semaines après, les jambons seront rincés et mis à sécher dans un endroit bien ventilé, habillés d'un linge qui les laissera respirer mais les protégera des insectes.

Après un séchage judicieux, on pourra trancher les fameux "Copias de bielle de treu" très appréciés aux quatre-heures morvandiaux.

Le Saindoux et les Grattons : La cuisine au saindoux est toujours pratiquée dans les campagnes. Pour faire le saindoux, on découpe le gras de porc en petits dés et on met à fondre à feu doux dans une cocotte en fonte. Lorsque la graisse est bien fondue, les grattons sont grillés et montent à la surface ; il faut alors passer le gras qui va être mis à refroidir dans des pots et on va presser les grattons dans une presse qui permet d'extraire un maximum de gras et d'avoir des beaux gâteaux de grattons bien croustillants. On les consommera par la suite soit nature avec un peu de sel, soit incorporés dans une brioche ou dans du pain.

Un peu cruel direz-vous peut-être, mais beaucoup de traditions ont leurs excuses plus ou moins valables comme la chasse ou la pêche et chacun peut avoir un avis différent qu'il faut défendre et argumenter.

Merci de faire passer vos sentiments à Vents du Morvan.



Cuisson du saindoux ▲