

## Faire boucherie

On n'assista jamais à une telle opération. Juste voyait-on arriver à la maison les grandes bassines à lessive pleines de bidoche que l'on mettait déjà reposer à la chambre à lessive, justement. Du cochon toujours.

Il y a le souvenir de ces bandes de graisses que ma mère cuisait dans une grande marmite pour en faire du saindoux. Celui-ci était coulé dans des pots de grès où, après avoir eu la belle couleur ambrée qu'on lui connaît par la cuisson, il devenait tout blanc. On le servirait pour rôtir nos röstis – prononcez reuchtis !

Le reste de la viande, hormis ce que l'on consomme tout de suite, comme la saucisse à rôtir, était monté au galetas où se trouvait le fumoir. Celui-ci disparu, ne reste plus que les barres de bois, noires comme l'intérieur d'une cheminée.

Ô souvenirs !



Moyen âge, la méthode reste barbare. Espérons que cette pauvre bête ne souffre pas trop.



Hier, au Séchey, et aujourd'hui quelque part dans le canton.



Vers la fin de l'année, peu importe le mois, plutôt en période de froid, nous faisons boucherie. Je n'assistais pas au massacre du pauvre cochon qui remplirait notre fumoir, ni à son dépeçage. Ça se passait chez Nicole, au Séchey. Je me souviens seulement de ce que l'on nous ramenait en fin d'après-midi. Des bassines à lessive pleines de cette viande fraîche, blanche, et d'une odeur fade à l'excès. Avec un kilomètre de saucisse à rôtir. De celle-là, parce qu'elle ne se garde pas — nous n'avions pas le congélateur en cette époque, malheureux que nous étions — nous en donnions une partie autour de nous, dans la parenté, aux oncles et tantes. Et puis des saucisses aux choux, autrement dit des frâches, des saucissons, avec en plus le casa pour le Nouvel-An. Et en prime des bandes de graisses épaisses comme des briques.

La cuisine devenait laboratoire. La graisse fondait dans de grosses marmites posées sur le potager à bois. Elle se transformait bientôt en un liquide ambré que ma mère coulait dans des pots de terre qui ont deux anses et des motifs bleus. Devenue saindoux, d'une odeur un peu écœurante, y ayant repris sa couleur blanche, on la servirait pour la cuisine.

Toute cette viande avait été déposée à la chambre à lessive où il fait frais. Le lendemain on la montait au fumoir. Là, sur des perches plus noires que du charbon, on y glissait les frâches, on y suspendait par leurs ficelles les saucissons et le casa. Et désormais tous les jours, pendant deux semaines, pas loin, ma mère viendrait y faire du feu. Dans de modestes chaudrons de fonte qui ont une anse et trois pieds. Elle y allumait des petits bois, puis, la braise faite, elle y mettait de la sciure qui donnerait plus de fumée.

C'était un fumoir sans lumière, avec une porte d'éternit bien épaisse. Une vitre double, brune presque noire, dans le coin à gauche quand vous entriez, près de la cheminée qui le traversait, y donnait un jour si pauvre qu'il fallait toujours la lampe de poche. Odeur de fumée, de charcuterie qui pend et qui nous prépare des repas fastueux dans leur étonnante simplicité. Ma foi tant pis pour le pauvre cochon. Il avait assurément bien siclé avant le coup d'assomme. Il nous offrait maintenant avec générosité sa chair en saucisses et en saucissons bruns-rouges qui parfumaient d'une odeur pénétrante, un peu âcre, ce coin particulier de notre maison.

Mais «faire boucherie», je ne sais pourquoi, un jour ce fut fini.

Nous irions désormais comme les autres à la boucherie du village, chez Octave qui aurait dit en manière de réclame: «Dix ans à Paris, meilleur boucher de Suisse!»

