

Le couteau à parer

Parer ou ébavurer, en quelque sorte enlever une partie sur le fromage qui a quelques heures et dont la masse est déjà ferme. Par le pressage, il s'est formé une sorte de légère boursoufflure aux angles de la pièce de fromage, tant dessus que dessous. Il convient donc d'enlever cette matière indésirables, ce qui va donner les rognures. En principe celle-ci, très fermes, ne devraient intervenir que dans la nourriture réservée aux porcs.

C'est bien ça, les rognures, et l'opération pour les enlever nous semble ne pas avoir été évoquée par Paul Hugger.

On a vu maintes fois notre père procéder à cette opération. Alors qu'on le regardait faire, on sentait l'odeur de ce fromage frais, que l'on ne saurait découvrir nulle part ailleurs qu'ici, un peu fade sans être désagréable pour autant pour celui qui connaît.

Pour cette opération on utilisait un couteau bien aiguisé. Celui de l'alpage, ce nous semble, le voici :



D'aucuns pouvaient sans doute procéder à cette opération, qui nécessitait tout de même une belle habitude pour offrir au fromage un angle régulier, tant dessus que dessous, avec un couteau de poche de plus faibles dimensions.