

Nous avons tué le cochon !

Pendant des siècles, le sacrifice annuel du cochon a été le geste nécessaire pour assurer la subsistance de la famille. De ce fait, il a constitué pour les gens de la campagne un événement de premier plan.

Les pratiques, les rites, les traditions qui l'accompagnaient en ont fait une institution et une fête familiale et populaire. Ne parle-t-on pas de la Saint-Porc ?

Pièce : La fête du cochon

La vedette : Gertrude, 347 kg.

Le metteur en scène, régisseur, acteur principal : Guy.

Les acteurs par ordre alphabétique.

Femmes : Alice, Annie, Cathy, Liliane, Monique, Patricia, Pierrette...

Hommes : Francis, François, Jean-Claude, Kakou, Marc, Marius, Michel, Yves...

La scène

(1) Dans sa robe de soies, Gertrude dort paisiblement, ignorant que (2) dans la cour, l'eau commence à fréssiner dans le grand fournas !



(3 et 4) Extraite avec ménagements de sa soue, Gertrude, éblouie par la lumière du jour, marche précautionnement : « *Doucement, doucement ! Ne la brusquez pas !* ».



(5) Pendue par les pattes arrières à la fourche du tracteur (là, la tradition de la maie en prend un coup !), la bête a senti à peine (enfin on le suppose !) le léger coup de couteau rapide et précis du saigneur. Son sang jaillit à flots. Une main féminine le fait tourner pour l'empêcher de coaguler.

(6) Qu'il (elle) est beau ! Il est encore plus gros mort que vivant !



(7 et 8) De l'eau bouillante (tout juste coupée d'un peu d'eau froide) versée très lentement, un morceau de lame de faux, la toilette commence. Les soies s'arrachent aisément. Personne plus ne les recueille.



(8) Le voilà propre comme il ne l'a jamais été.

(9) Premier acte : le décollage du chef (entendez : la décapitation). Si vous n'aimez ni le glacé, ni le museau, ni les oreilles, ni la cervelle du porc vous allez trouver ça insupportable !



(10) La tradition est respectée : chez nous on ouvre le cochon par le dos. Regardez l'épaisseur du lard. Vous en voyez souvent comme ça à notre époque ?

(11) Ouvert comme un livre, dans lequel on peut déjà lire la promesse de régals proches.



(13) C'est le moins intéressant mais il faut le faire, et avec le sourire : la corvée des tripes. On ne va quand même plus les laver au ruisseau.

(14) Le boudin a cuit lentement. C'est une opération délicate. On a vite fait le manquer : liquide encore ou trop cuit et raide. Les mazeliers ont le savoir-faire.



(15) Instant solennel : la pesée de la chair à saucisse qui a été coupée patiemment au couteau sur la planche. Mais on peut aussi tricher et passer la viande à la machine.



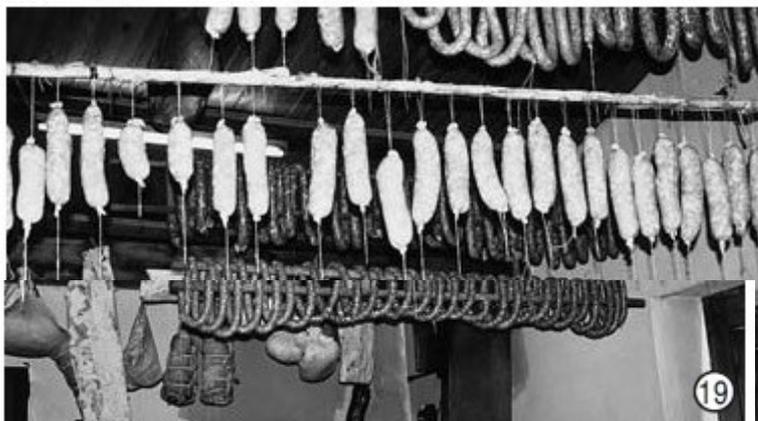
(16) Le geste qui fait toujours rire : souffler dans les tripes pour vérifier qu'elles ne sont pas percées.



(17) Ici, on ne pousse plus la viande avec le pouce dans l'embut de la saucisse. On s'est fait prêter une machine performante.



(18) Pendant ce temps, on a commencé à pétrir le pain et les œufs pour le melsat.



(19 et 20) C'est fini pour aujourd'hui (demain : gratous, fricandeaux, conserves et... nettoyage général). Cependant que saucisse, melsat et saucissons sont pendus en guirlandes et festons, les jambons partent au saloir. Le temps est vif, ils prendront sel.