



MOSSIUR LO TESSOU

Monsieur le Cochon

Pour une fois cette fiche n'est pas une recette mais plutôt un genre de “niamaniama”, un “amuse-gueule”, une petite “mise-en-bouche” pour pouvoir vous “enseigner lo Tessou”, vous “apprendre” le cochon...

Depuis toujours on parle du cochon, rarement avec l'estime, que dis-je le respect que mérite ce si vieux Compagnon de l'Homme . Qu'on l'appelle “Cayon” ou “Cayou” dans les Alpes, “Couessot” dans le Morvan, “Gagnou” en Limousin, “Goret” en Poitou-Charentes, “Mouchu” dans le Cantal , “Pourcê” en Wallonie ou comme chez nous “Tessou” c'est le même animal sociable

Il y a des auteurs plus savants que moi qui prétendent que notre “tessou” est le petit fils de ces verrats et de ces laies énormes que chassaient déjà néandertaliens, magdaléniens et autres hominidés . Un “homo sapiens” peut-être, s'avisa qu'il serait plus judicieux d'avoir dans la caverne ces sangliers qu'ils ne trouvaient pas toujours à portée de leurs armes rudimentaires . Et, vous savez ce que c'est, les femmes, les mères du clan, voulaient bien que ces messieurs courent les bois ... pourvu qu'elles aient quelque chose à mettre sur le feu .

Et déjà chez le sanglier il y a bonne réserve de chair et comme il nous ressemble beaucoup, il est (allez, disons ... était) très “cochon” et se reproduit à une vitesse impressionnante. Aussi, peut-être pour avoir la paix, en regardant tomber la neige dans le trou du rocher (la télé” de l'époque) ils s'avisèrent de piéger les sangliers pour s'assurer le “casse-croûte” du lendemain . Peut-être que le fait que le cochon était comme eux omnivore leur sembla une bonne raison: comme il mangeait de bonnes choses il devait être bon !

Bref, même si la chose ne fut pas des plus aisées, ils décidèrent de mettre des familles-cochon “sous contrôle”. Vous me direz que piéger les fauves en question ne devait pas être très facile. Le tout est que, de l'Empire du milieu au bassin du Tigre et de l'Euphrate, le “cochon” trouva sa place “a l'oustal”(à la maison) depuis des temps immémoriaux.

Et comme les forêts de chêne d'Europe étaient pour eux un vrai garde-manger, les cochons devinrent eux-mêmes des garde-manger pour les Cro-Magnon , puis leurs descendants . Au départ on dû épointer leurs boutoirs car dangereux ils étaient devenus inutiles puisque on leur apportait glands et autres délices dans leur enclos. Puis un seul mâle, sélectionné pour ses aptitudes eut droit à un harem dont il usa fort bien . Qui plus est, comme Messire Poubelle n'était pas né, ils avaient là un excellent “technicien de surfaces” pour entretenir les locaux !

Notre cochon devenu gras et moins efficace auprès de ces dames-cochonnes, on procéda aux premières “tue-cochon”. .Et même si les détails techniques ont certes évolués, le méthode générale demeure. Vous pourrez regarder les fiches de LVC : “**Estorbar del Tessou**” et “**Atalhonar del Tessou**” par exemple

La langue latine est très riche sur notre ami ce qui prouve l'importance qu'il avait dans la vie romaine. Varron, par exemple, a consacré au cochon de nombreux chapitres de son ouvrage sur l'agriculture – ce qui semble tout à fait normal - mais également un chapitre de son “De Lingua Latina” où il distingue l'animal vivant et les parties de son corps destinées à la consommation. Et même chez notre cher Apiculus il a une place de choix . En ce temps là on cuisinait déjà “TOUDANLCOCHON” . Par exemple : la recette de la vulve de truie au garum et autres apprêts répugnerait plus d'un de nos compatriotes . J'ai testé : assez neutre et un peu trop musculeux pour nos mâchoires modernes je l'avoue

T.S.V.P --->>

De même chez les grecs, il occupe une place de choix lors des "banquets" chers à nos épicuriens et ses mérites sont largement exploités par ces anciens.

Les riches comme les pauvres consomment des saucisses, des boudins faits d'estomac de chèvre bourrés de graisse et de sang sont déjà mentionnés dans l'Odyssée par exemple .



IL y eut bien sûr des tergiversations, des doutes sur l'opportunité d'accepter qu'un animal suppôt de Satan, peut-être ??? vu son goût pour la fange ... et le sexe put être consommé par de bons chrétiens. Voyez du reste les oeuvres de Bosch !!

Mais Mon Dieu , l'Église elle-même participa a son règne sur la cuisine des pauvres qui ne pouvaient chasser de gibiers sur les terres des seigneurs . Le cochon était à lui tout seul mille richesses en une . Son cuir servait à "chausser" les hommes ou pour fabriquer des escarcelles pour les achats ...et les oboles des messes

Le cochon se nourrissait à moindre coût et bien contrôlé il ne pouvait nuire aux récoltes . Il représentait donc de salvatrices subsides pour toute la société, des grands aux plus petits.

Sa peau tannée fournissait donc de précieux cuirs . Son saindoux éclairait les chandelles, graissait les cuirs et les outils. Ses soies servaient pour de merveilleux pinceaux (le "poil" est fourchu au bout, comme le sabot!) et ainsi il retient plus de couleur et la distribue mieux sur les enluminures .

Et les os? Longtemps le "boutonnage" des vêtements fut le produit des os et nos mamies avaient encore des fuseaux d'os pour filer la laine des brebis. Brûlés ils fournissaient un merveilleux le "noir de fumée" pour des encres et couleurs que la chimie n'a toujours pas sût fabriquer aussi solides ...et "lumineux" au soleil! Et comme on ne les brûlait pas tous, après cuisson, dégustation et "grattage" soigné, on jouait si volontiers après les travaux, parents et enfants réunis ... aux osselets.

On trouvait même chez certains artisans des dents utilisées comme de l'ivoire ... peu exotique mais fort solide et qui ne jauni pas plus que le vrai!

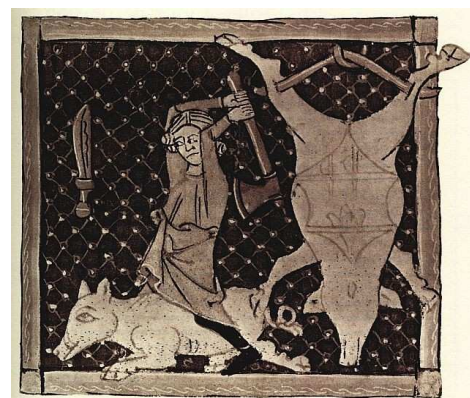
Et je n'évoque ci-dessus que les "produits dérivés" comme disent nos financiers . Mais le principal, l'essentiel. ce sont les viandes car dans le cochon "tout est bon" . Les viandes utilisées sur une carcasse représentent de 47 à 62 kgs pour un cochon de 100 kgs vif mais si l'on compare aux autres animaux de boucherie cela peut représenter parfois le double !!!

Cette viande a souvent représenté le seul apport carné de l'alimentation des manants, surtout l'hiver . Le cochon éloignait la disette . La viande, le lard nourrissait les pauvres et les malades des couvents hospitaliers . Le saindoux entraient dans mille préparations d'onguents (c'est de la "lanoline"!)

Dès le Moyen âge dans toute l'Europe le cochon est une base de l'alimentation et la façon de le "mettre à table" n'a Mon Dieu guère variée .

Le problème étant depuis toujours de pouvoir conserver toute cette bonne nourriture.

Il est très vite apparu que le problème ... et sa solution c'est une conservation parfaite de cette viande . Depuis toujours on connaissait le pouvoir conservateur du sel . Et les "fiscalistes" aussi et bien vite ils inventèrent la "gabelle": la taxe la plus facile à appliquer . Le pourcentage peut varier selon les besoins de la trésorerie du pouvoir . Pas de problèmes de perception : celui qui a besoin de sel l'achète. Il paye l'impôt sans le savoir !!! On paye en fonction de sa consommation c'est simple, Et même comment voulez vous que le "contribuable" fraude ? L'ancêtre de la TVA en somme ...!!.



T.S.V.P --->>

Le problème du "conservateur" résolu, l'essentiel est maintenant de ne pas faire souffrir l'animal. Dans les siècles suivants il ne va pas y avoir de très grands changements dans l'abattage de l'animal mais l'essentiel va être d'avoir un bon "tuaire" (tueur)

Car la qualité de la viande dépend de façon directe de la rapidité de l'opération .Même sans anthropomorphisme ou adhésion à la SPA, il est du **plus grand intérêt** à ne pas faire souffrir l'animal. Et c'est logique: plus l'animal souffre, plus les muscles seront bourrés d'acide lactique et donc la chair aurait mauvais goût et ne "tiendrait pas " au saloir !

En somme, même les gens les plus simples, sans les grandes théories des économistes, avaient tout compris des règles économiques : on protège le capital pour en tirer les produits ... et les intérêts !!

Les cochons parisiens vagabondaient librement et se régalaient des pots de chambre et autres délicieuses "eaux usées", tous les "restes" de cuisine que les habitants balançaient gaiement dans le "mitan" du "ruisseau de rue". Et c'était si bon! Mais le 13 octobre 1131 le prince Philippe de France, 15 ans, chevauchait dans Paris et un cochon affolé le fait tomber . Son cheval l'écrase. De ce jour naît l'interdiction de la divagation des porcs dans les rues de Paris. Seuls les cochons des moines de St Antoine échappèrent (un certain temps) à l'Édit car ils servaient à nourrir les malades de l'hôpital tenu par les moines !!

Le cochon "campagnard" était le plus heureux car il maraudait dans la forêt où il se gavait de châtaignes, de glands et de racines. Lorsque le cochon a fourni ses "successeurs" on va juste l'enfermer le temps de "l'engressar", de l' "embucaïr un pitchoun", de bon grain, de super purées de légumes et de son , bref une cuisine 5 étoiles pour Tessou, histoire que le lard soit "a trescol" (" à point")

En ces temps lointains, "Mussiur lou Tessou" il est connu : on sait qu'il n'a pas traîné n'importe où et que sa viande est saine. Comme n'avaient pas encore sévi diététiciennes et autres nutritionnistes; on ne savait pas qu'on "creusait sa tombe" en "faisant" le cochon"! Car de toutes façons sans graisse, sans "sagine", sans saindoux, on n'aurait jamais pût garder de la viande. Alors, peut-être que si nos ancêtres avaient eut le dilemme en main : ils auraient choisi de "mourir d'indigestion plutôt que de crever de faim"!!

Voyez quelques images de ces si anciennes "tue-cochon"



bien recueillir le sang pour les budelhs



"Penchat" on peut bien sûr le couper



Plus on est nombreux, mieux "lou travailh si fa"

Et puis comme l'animal est bien connu, élevé avec le plus grand soin, on va lui offrir la mort la plus douce possible pour l'inviter sur la table. Donc on améliora peu à peu les méthodes "d'éducation" et on prit le plus grand soin d'améliorer la "tue-cochon", la "pela porc"... ne serait-ce que pour améliorer les "qualités charcutières" de l'animal !

Passons sur la période qui va de la Renaissance à la mort de nos malheureux derniers rois, pas de changements notoires. Du moins pour la "France profonde" qui, bon an mal an, a continué de se réjouir de ce beau travail aux résultats si délicieux

T.S.V.P --->>

On fit des progrès sur les outils, les méthodes mais, l'un dans l'autre, cela a été plutôt défavorable à notre copain.

Peut-être sous l'influence de nos reines italiennes, on importa chez nous les "macelli"^(abatoirs) de l'époque . Nos "bouchers" (vous savez ceux qui tuaient le bouc), n'eurent plus le droit d'abattre chez eux les animaux .On redoutait un certain nombre de dangers sanitaires (vers, ténia, toxines ...) si elle n'est pas "surveillée" ... par des "contarotlaïres"^(controleurs) déjà !!...Les bêtes devaient arriver sur leur pieds, pardon leurs pattes pour être abattues .

Elles étaient "visitées" puis elles entraient dans des "tueries" ou des "écorchoirs". Rien que les mots vous font frémir mais, à mon avis, le contenu des mots c'est pire!! La viande était à nouveau "contrôlée" . Les bouchers devaient vendre la viande "re-contrôlée" dans les deux jours l'hiver et un jour et demi en été. Et par sécurité, le boucher ne pouvait pas vendre de viande cuite: on craignait qu'il ne la vende pas fraîche!!!. Du coup, on a créé les "chaircuitiers" et autres "saucissiers" qui eux, devaient garantir à leur tour la qualité de leurs préparations!

Mais l'épidémie des "contrôles" ne faisait que "couvrir", que débiter.! Pendant encore quelques siècles on inventa, par ci par là, quelques nouvelles règles "d'hygiène et de sécurité" pour nos pauvres amis. Mais somme toute, ce n'était pas très grave: les cochons ne divaguaient plus en ville et ça c'était plutôt bien reconnaissons le. Vous me direz il y a bien des vaches "sauvages" à Bombay certes, mais que deviendraient nos pauvres cochon sur le périphérique ou aux champs Élysées? Je suis sûre qu'ils ne sauraient pas s'arrêter aux feux rouges et qu'ils prendraient des sens interdits sous les yeux de la Maréchaussée laquelle les incarcéreraient au plus vite pour conduite "accidentogène"!!

Jusqu'à la première moitié du XXe siècle, dans les fermes on pratique la polyculture et le poly-élevage. On a souvent un seul cochon, voir deux ou trois pour la consommation familiale élargie. Dès la fin du XXe siècle, après-guerre, (faute de bras?) l'agriculture se transforme sous la pression de la chaîne agroalimentaire . La population, de plus en plus urbanisée, veut trouver sur des étales standardisés les mêmes légumes calibrés, les mêmes fruits bien ronds et brillants ... et du cochon "toujours pareil". Le cochon a toujours la même allure et le même goût insipide. Et puis avec quelques "additifs", colorants, "exhausteurs de goût" tout va bien ! Qui, de nos jours, mettrait dans un caddie des pommes tachetées ou du "jambon de Paris" qui ne serait pas rose comme des fesses de bébé"? Plus personne ne sait que le porc cuit est gris ... sans sel nitré !

Suite à des sélections drastiques dans les élevages industriels, avec le temps, le museau de "Monsieur" s'est raccourci, son crâne s'est élargi, son cerveau s'est réduit de 20 %, il a perdu ses défenses, son dos c'est allongé (plus de côtelettes!!) et il a presque perdu tous ses poils. Le "grand porc blanc" devient le roi, l'unique. La truie "Large White" est "mariée à un verrat "Landrace" et leur progéniture sera nombreuse et rapide . Même le "Pietrain" ou le "Duroc" sont de plus en plus abandonnés. Le "cochon-de-Pépé" est aujourd'hui presque éliminé. Toute la famille, les "cousins", plus petits, rustiques, costauds, adaptés à la vaine pâture ou à la vie sauvage en forêt, qui vivaient dehors, ne souffraient ni de gripes diverses, ni autres épizooties . Mais ils se reproduisaient moins vite, grossissaient moins vite et faisaient trop de gras et pas assez de maigre (de muscles donc) bref ils n'étaient pas assez rentables !

Du reste certaines races ont carrément disparues (porc Craonnais et porc flamand par exemple) ou ont bien failli le faire ! Sans quelques paysans tenaces (et méritoires) il y a belle lurette qu'on ne pourrait plus voir galoper le "noir de Bigorre", le "basque", le "cul noir"limousin, le "blanc de Normandie" ou son copain tacheté: le "Bayeux". Heureusement le maquis corse est épais et le "Nustrale" a peut-être survécu qu'en compagnie des "bandits d'honneur"? Chic alors il y en a encore quelques uns pour des figatelli ou des lonzi sublimes !

Et puis quand tous ces "genses-ki-savent" s'apercevront que leurs inséminations de masse conduisent à une catastrophe, on reviendra peut-être à des "vrais" cochon. Comme pour les grandes cultures, par des "sélections" successives on a détruit le patrimoine génétique et les auto-défenses des plantes.

Et ... on a fini par s'en apercevoir.

T.S.V.P --->>

Mais comment revenir en arrière s’il n’existe plus de géniteurs potentiels survivants pour refaire revivre des vrais Tessous???

Les élevages industriels sont si largement répandu depuis, que, je crains que vous ne trouviez pour “cochonnailler” qu’un de ces pauvres cochons élevés en captivité. Elevés sans leur mère, en “prison”, en “cage”, rien qu’avec des “aliments-de-bétail” dont on préfère ne pas trop connaître les composants, bref, comme qui dirait en “camp de concentration”

Vous me direz que les “cochons modernes” sont élevés, plutôt “incarcérés” dans des “chapelles”: et oui les auteurs de ces infâmes tas de ferraille qui ont défigurées nos campagnes, prétendent que c’est des “chapelles”!???. Là ils sont bien entassés car si ils courraient la “bouffe” fournie ne se transformerait pas toute en “cochon” puisqu’ils useraient des calories pour courir ou s’amuser

Presque toutes les parties du porc sont utilisables en cuisine, ce qui se traduit par le dicton populaire “Dans le cochon, tout est bon”, dicit Brillat-Savarin. Quant à Georges Duhamel visitant les abattoirs de Chicago déclara même que “seul le cri du porc n'est pas récupéré”

Surtout, ne vous laissez pas tenter par les “foire au porc” des grandes surfaces, parlez plutôt à **votre** charcutier de votre envie de fabriquer le saucisson de Papitou ou de la terrine de votre grand’mère Amélie: il vous fournira de la “brava merça” (bonne marchandise) et vous pourrez alors vous lancer, avec les recettes de LVC pour une “Fête du cochon ”

Si vous avez la chance de connaître une ferme où un vrai Tessou n’a pas vécu l’affreuse vie de ces cochons là, “draguez” si nécessaire la “capamestra”(maîtresse de maison) pour partager cette “fête” là : ce sera sûrement un souvenir inoubliable !

Et, dans tous les cas si vous avez un doute, vous pouvez toujours me joindre aux numéros indiqués, en bas et en haut , de toutes les fiches

Et faites bien votre “PELA PORC ” à vous !!!

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A