



1 ESTORBAR LOU TESSOU “la tue-cochon” et la découpe.

Houhou ! Je viens vous raconter la “fête du tessou”
et c’ est toute une aventure...

Pour “faire” mon premier cochon (ne cherchez pas ici on “fait” tout !), on m’avait expliqué que ce n’était pas difficile, il suffit de “lou penjar”. Alors, en bonne “nordic” (on est nordique ici, dès lors qu’on est né au nord de Cahors !) j’essayais de m’imaginer ce pauvre cochon penché en avant , en arrière, sur le côté ...

Bien sûr je n’osais rien demander car en ces temps lointains on parlait encore l’Occitan, une vraie langue, en famille, entre amis, au village, au marché ... et passé un certain âge, même si très vite vous apprenez le vocabulaire , vous n’ “agantar” pas facilement l’ “acent”... !!

Mais lorsque les 6 “aucisedors” se furent saisi du “tessou” (ce qui mis quand même un certain temps, pour le poursuivre autour de son “couret”) ils eurent tôt fait de le “penjat” (suspendre !!) à l’aide de grosses cordes à la poulie de la grosse poutre du “balet” (grand porche d’entrée devant la cuisine qui vous met à l’abri du “soulel” (soleil) ou du “serein” (la fraîcheur du soir) .

J’avais enfin compris !! Je vous le raconte maintenant, mais à l’époque j’étais un peu honteuse d’avoir été si sotte !!!

Bon , Revenons à ... notre “tessou”

Maintenant c’est plus rapide , on met un noeud coulant autour d’une patte arrière du tessou et on l’accroche à la flèche du “Manitou” du tracteur . On accroche alors l’autre patte au deuxième crochet et le “Manitou” soulève le tessou pour son premier voyage aérien ... Et je reconnais qu’il est plutôt surpris et il ne crie même pas parfois . Il est amené à portée de la “maie” , du foyer et de l’endroit où le “tuaire” va officier en quelques secondes .



C’est toujours les mêmes qui se baladent !!



Et il leur faut la 2ème patte en plus !!!



Et dire que ça coûte si cher l’avion !!

Notre tueur ici est très doué . Notre cochon meurt quasi instantanément poignardé en plein coeur . Bien sûr, on recueille soigneusement le sang dans un grand seau propre .



V ite et bien fait



Faut bien touyer et re-touyer car sinon ? pas de trulets



un peu de cellulite peut-être 176 kilos ???

Et tout de suite il faut s'en occuper pour empêcher la fibrine de faire coaguler le sang en une masse inutilisable . On brasse à la main pour récupérer "l'esponga" (l'éponge) . Si on ne la retire pas bien soigneusement ??? "adioussiatz" tous les "trulet", "boutiflau", "galavard" et autres boudins !!! Déjà les "fens" (femmes) s'activent à la cuisine mais nous les retrouverons tout à l'heure ..

Donc , Revenons à ... notre "tessou"



Toujours "baladé" en l'air par le "Manitou", on le couche dans le fond de la "maie" sur des chaînes, comme qui dirait sa dernière baignoire .

On vous l'arrose d'eau bouillante et on vous le "touille" et "retouille" avec les chaînes qu'on tire alternativement d'un côté puis de l'autre en guise de gant de crin . C'est que notre "tessou" fait une toilette soignée . On vous le gratte avec des grattoirs (des fers de faux retaillés), on râpe, bref la "pel"(l'épiderme , le dessus de la peau) se décolle peu à peu .

Les "soies" suivent et sont jetées : quel dommage elles auraient fait de si beaux pinceaux !!! .

On vous le lave et relave à l'eau bouillante : le voilà tout "propret".

Le plus difficile ??? Le déchausser ce "Monsieur" : il faut arracher le sabot pour avoir de jolis doigts de pied bien roses . J'ai essayé et me suis arc-boutée pour tirer sans succès ! Trop "vieille" la chouette !!!...

On dégage les tendons (hyper solides !) des pattes arrières et on y glisse des chaînes avec des manillons et ... le voila reparti au bout de la flèche du manitou !

Il est rose et propre et il brille dans la lumière . Mais on ne le laisse pas encore en paix ! Car ça se fignole un tessou !!



On fini bien les sabots pour que les pieds soient bien nets, et les oreilles qui doivent être parfaitement propres . Et la barbiche du museau . Pour fignoler son épilation ? un petit coup de "brûlage" (dans le temps on le "flambusquait" avec de la paille : aujourd'hui un coup de brûleur à feuilles à gaz et ça ne salit pas) .

Un dernier coup de rasoir du "maître-es-cochon" avec un "coutel" qui ressemble plutôt au sabre d'un dragon chargeant à Austerlitz . Et c'est parfait : une peau lisse et rose comme une joue de jeune fille émue !

Dans l'élan, le "chef" ouvre du coeur au museau, et sort langue, coeur, poumons (tout de suite mis au frais). Puis il "attaque" par le côté queue et découpe pour commencer d'ouvrir le "ventrou" .

Le ventre est ouvert pour sortir tout de suite vessie (et les "rouquinettes" pour un mâle) pour ne pas risquer le polluer la viande .

On repart depuis le museau et on sort le foie (attention à ne pas percer et faire couler la bile une horreur) , la langue et les poumons . On met tout de suite les abats au frais

Puis on sort la boyauderie dans une grande bassine et c'est lourd car il fut bien nourri cet animal ...!

Maintenant avec une scie électrique l' "officiant" ouvre peu à peu la carcasse en deux ... puis il coupe les vertèbres pour détacher les deux demi-têtes qui partent au frais aussitôt .

Et les deux mi-carcasses font un dernier tour de manège pour arriver au laboratoire où on les dépose sur les tables pour qu'elles "caillent" au frais



Le “tuaïr” et ses “aucisedors” ont fini leur mission . On lave et on range soigneusement matériel et outils et les “ùmes” s’assoient devant “lou café” qui fume sur la “taulassa” (grande table) dans la “coisina”

La viande dort au frais dans le laboratoire mais il y a beaucoup de travail pour les “fens” maintenant . Laissons les donc “chachar” et

Revenons à ... notre “tessou”

Les hommes ont donc sorti la boyauderie dans une bassine : à ce stade deux versions ,
- soit les “mémés” se chargent de la tripe pour récupérer budels (boyaux), stoumac (estomac), crespina (crépine ou toilette le mot varie selon les régions) et la “baudufa” (la baudruche , le bout du gros intestin qui sert pour y loger la “copa” (l’échine séchée) soit pour le gros boudin de viande le “galavar”)

- soit on achète dans une boyauderie (nous en avons encore une chez nous !!!) directement les boyaux salés tout prêts . Maintenant ils ont beaucoup voyagés car ils viennent tous de Chine (c’est moins cher) . Du temps où le sieur L.... n’avait pas encore sévit sur nos assiettes (tentant de nous persuader à grand renforts de publicités mensongères que “tout est toujours moins cher chez L...”)
Mamy Annette m’enseignait :

“ ma petite fille si c’est moins cher, c’est que c’est moins bon”

Je n’ai jamais eu dans ma longue vie de cuisinière la preuve que ma grand’mère avait tort ... et encore je ne vous parle pas de l’odeurDonc , vous adopterez ma méthode et je ne crois pas que vous le regretterez !

Revenons à ... notre “tessou”

Me remémorant des souvenirs de plus de 40 ans, je me suis mise en devoir de nettoyer mes “budels” comme autrefois . Ne croyez pas que ce soit si désagréable car une fois retrouvé les “trucs” ça se fait très bien vous savez !

Dans l’ordre

“lou stoumac” ;

Personnellement je préfère fendre la “besace” par le haut et vous videz le contenu (ici que du grain car il avait fort bien fait honneur à son repas du matin !) dans le fumier (voir au poulailler car les poules raffolent de tout ce bon grain réuni tout exprès pour les régaler !) .

Enlevez le gras qui borde le repli et rincez abondamment à l’eau de plus en plus chaude la poche tournée et retournée . Vous pouvez alors enlever la “doublure” intérieure de l’estomac . Rincez bien une dernière fois et plongez dans un bouillon corsé où, à petits bouillons, il va s’attendrir . Il ne faut pas trop le cuire si vous voulez le farcir .

Sinon ?? faites de l’andouille et de l’andouillette ! Ca marche même en bocaux en ajoutant de la chair à saucisse aux morceaux coupés au couteau ...et n’oubliez pas herbes et épices !.

Les “budels”

Réservez les plus gros aux boudins et les plus petits à la saucisse . Ici on ne fait que de la saucisse de Toulouse c’est à dire dans le boyau de cochon : il “s’emballe” lui-même ! Si vous voulez faire de la chipolata ou des merguez il vous faudra trouver du boyau de mouton plus fin (à la boyauderie ou chez votre gentil boucher)

Le plus délicat : le nettoyage . Tout simple . Coupez des morceaux dans les deux mètres (ne sortez pas votre mètre de couturière c’est inutile !) . De toutes façons , en tirant les boyaux de leurs “enveloppes” (excusez-moi, le nom m’échappe... il me semble que c’est péritoine) il y a de fortes chances qu’ils se coupent . Remplissez d’eau tiède et évacuez le contenu dans l’herbe au pied des arbres : engrais naturel très apprécié des plantes . Retournez un morceau de boyau sur vos index et majeur , lesquels s’écartent juste assez pour écarter le boyau et le retenir fermement .

Videz entre les deux doigts doucement de l'eau tiède et laissez descendre : l'eau va "retourner" votre budel comme un gant .

Vous avez en main un boyau , jaunâtre, glissant , gras et c'est là toute l'astuce *il faut le dédoubler* . Munissez-vous d'une "banca" (planche à laver), sinon essayez un morceau de marbre c'est ce que j'ai trouvé de plus lisse et d'un couteau à dos très large *non coupant* (moi j'ai trouve une spatule en plastique solide) . Vous entortillez un bout du boyaux autour du doigt pour tenir fermement et vous "écrasez" le "budel" entre la planche et le "coutel", lequel vous tirez vers l'extérieur . Ca forme un "bourrelet" de "crème" jaune épaisse et votre boyau devient tout fin , transparent et propre !!! Retournez et recommencez pour l'autre morceau du boyau . Il est tout transparent , tout beau ce boyau . Rincez dessus et dessous sous le robinet d'eau chaude (attention chaude mais pas trop surtout car vous le cuiriez !). Et là vous jouez à "gonfler le ballon" . Si vous avez bien travaillé vous allez voir votre future saucisse ! Bien sûr si vous avez un trou inutile d'essayer de le remplir de chair à saucisse !! Coupez le morceau vous aurez peut-être l'occasion de vous en servir pour un petit saucisson , ou un boudin ... Allez du courage , il y a des mètres et des mètres de boyaux à faire pour demain car demain matin c'est le "branle-bas de combat" pour "cusinar lou tessou" . C'est fini ?? Rincez-les avec un peu d' "aigardente" et n'oubliez pas de les "gonfle" pour vérifier qu'ils n'ont pas de trou . Dégonflés vous les conservez dans l'eau tiède salée et "arrosée" d'eau de vie jusqu'à demain ,

la "baudufa" (la baudruche)

Sera un peu plus fragile que les autres boyaux à "dédoubler" mais en glissant doucement l'ongle tout le long de l'ouverture vous saisissez fermement la peau jaune intérieure (oui , je sais ça glisse, prenez un morceau de papier chiffon ou une feuille de figuier s'il a encore une , comme pour peler l'anguille) et vous tirez doucement en décollant petit à petit les adhérences des certains replis . Vous avez vu ce résultat ?? translucide , fin, une odeur douce . Rincez avec un rien d' "aigardente" (mais de la "gnirole" de prune va très bien). Vérifiez en le gonflant en soufflant dedans qu'elle n'est pas percée car sinon elle ne peut servir : sa "farce" sortirait et ne serait pas à l'abri de l'air et de ses "miasmes " (insectes, champignons etc..) Et vous les conservez dans l'eau tiède salée et "arrosée" de gnirole jusqu'à demain

Les crépines

Récupérez les soigneusement , tout doucement car les abats (foie, rate etc ...) sont "emballés" dedans . Déchirez la le moins possible car il vous sera plus facile après de faire vos crépinettes, fricandeaux et autres caillettes .

La, rien à faire que la rincer s'il y a du sang et la tenir au frais dans de l'eau salée .

Pour vous en servir mettez-là dans l'eau bien tiède car ainsi elle sera très souple et plus facile à utiliser pour emballer vos "farces" .

La seule "case" que vous pourrez "sauter" au "jeu de la tue cochon" c'est la préparation des budels! Sinon ?? Passez au stade suivant : "atalhonar lou tessou" . A mon avis c'est dommage mais je vous comprends c'est long, fastidieux ...et puis il y a des "ventres" qui se défont mieux que d'autres : les budels" sont parfois trop fragiles et se percent quasi tous seuls . Une superbe excuse n'est-ce pas pour utiliser des boyaux tout prêt mais dans ce cas rincez les au moins trois fois à l'eau tiède la veille "avès" des "trempages" d'une heure ou deux si possible entre les fois : ils s'assoupliront et se "désodoriseront" plus facilement . Trempage à l'eau de vie comme d'habitude !

Bon Tout est prêt ?? Alors filez voir où en est la tête qui mijote depuis des heures . Elle doit être "à point" pour la "marmada" et le "trulet" et autres délicieuses "cusinadas"

" al cop de ven" (à tout de suite)