



“ESTOBAR LOU TESSOU AQUI” ”

La “TUE COCHON”, la “PELLARA”, la “TUMBERA ” etc ...

Avant de vous raconter la “fête du cochon” je vous rappelle deux “trucs” bien utiles de LVC

Pour retrouver un fichier ou une fiche citée comme ceci

par exemple : (<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/le%20menage%20ecolo.pdf>)

vous recopiez cette adresse Internet sur votre système à vous (google, mozilla firefox etc...) et s’ouvrira la fiche LVC correspondante ici par exemple “le ménage écolo”

Lorsqu’un mot vous échappe, c’est sûrement de l’Occitan, ne cherchez pas :

recopiez : <http://www.lavieillechouette.com/001%20LEXIQUES.htm> et vous avez une aide : le “lessic” de LVC !

Houhou ! Je viens vous raconter la “fête du tessou” qui 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 “lo 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 à fortiori pour la “festa del tessou” (la “tue-cochon”).

Et, passé un certain âge, même si, très vite vous apprenez le vocabulaire, vous comprenez l’essentiel, vous n’ “agantar” (attrapez) pas facilement l’ “acent”(dites lassanteu)... !!

Aussi, lorsque les 6 “aucisedors”(assistants) 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 “penjar” (le suspendre !!) à l’aide de grosses cordes à la poulie de la grosse poutre du “balet”

Lou balet : le 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 sottre !!!

Bon , Revenons à ... notre “tessou”

Maintenant c’est plus “modèrn”(moderne), , rapide et vous trouvez en haut du feuillet suivant quelques photos illustrant ce “denier viatge del tessou” (dernier voyage du cochon”. Moderne, certes mais surtout rapide et il ne laisse pas au voyageur le temps de réaliser ce qui lui arrive ni de souffrir ce qui, je l’avoue m’a définitivement réconcilié avec cette tradition séculaire

Bon , Revenons à ... notre “tessou”

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 tant il “es estoumaco”(il est estomaqué).

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

Il est amené à portée de l'endroit où le "tuaire"^(tueur) va officier en quelques secondes . Notre tueur ici est très doué . Notre cochon meurt quasi instantanément poignardé en plein coeur, sans un sursaut .



Et dire que c'est si cher l'avion !!

peut-être un peu d'embonpoint ??

Et il leur faut la 2ème patte en plus !

J'ai rien compris, tant pis

Le sang s'écoule très vite dans le seau propre et le "tuaire" ou un "assessor" le recueille soigneusement En principe, on faisait faire cela à la nouvelle "nora", histoire de s'assurer de ses compétences ... et qu'elle sera bien efficace dans sa nouvelle famille .

Car elle doit faire cela parfaitement : on brasse à la main le sang dans le seau vivement pour pouvoir retirer et sortir TOUTE "l'esponga" (l'éponge)

Si on ne retire pas bien soigneusement toute la fibrine qui coagule à ce moment en une masse inutilisable ??? "adiéussiatz" tous les "trulet", "boutiflau", "galavard" et autres boudins !!!



D'aucuns utilisent un "balais de genêt" où s'accrochent les fibres mais il paraît que le résultat est moins bon : la main de l'homme, pardon de la "femme"(femme ici c'est mieux . Dès que l'esponga est sortie le sang est filtré et stocké au frais

NB : Pour éviter que le sang "prenne" et se "sédimente" (séparation du sérum et des globules qui forment alors deux couches) il y a deux méthodes :

brasser vigoureusement le sang avant usage : pour un usage immédiat car cela marche bien si on l'utilise tout de suite

le brasser avec du vinaigre avant de le mettre au frais :il se conservera plus longtemps mais Attention si vous l'utilisez avec de la crème ou du lait : risque de "cailler" les produits laitiers de certaines préparations

Bon , Revenons à ... notre "tessou"

Toujours "baladé" en l'air par le "Manitou", On pèse la "bête", elle est "belle", "juste bien". Pensez donc 176 kgs, peut-être un peu d'embonpoint certes mais sans un bon lard on a pas du bon "tessou", de la "boun merça" (de la bonne marchandise) . En somme du juste du cochon pour l'industrie

Comme la "maie del sénher"(la "baignoire" du seigneur) est prête, on la couche sur les chaînes qui permettront de la "touyer" dans tous les sens

Les 4 "accessors" empoignent chacun un gros anneau à deux mains et on verse l'eau bouillante et "tire et vire" et on vous le "boulégue" (remuer dans tous les sens vigoureusement):bien de partout , comme qui dirait un passage au gant de crin .

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

Et c'est efficace Diantre ! Les chaînes grattent, frottent, râpent. C'est que notre "Tessou" fait une toilette soignée .



On vous le "rase" avec des grattoirs (des fers de faux retailés), bref la "pel" (l'épiderme, le dessus de la peau) se décolle peu à peu et les "soies" suivent qui sont jetées ; Quel dommage elles auraient fait de si beaux pinceaux !!!



Et ne pas oublier la barbiche du museau . !! Et les oreilles qui doivent être parfaitement propres ?? Testez l'écouvillon à bouteilles : ça marche . :

Le plus difficile ??? c'est "déchausser" ce "Monsieur" : il faut arracher les "soteunilles", les sabots de corne 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 vous le lave et relave à l'eau bouillante : le voilà tout "propret".

On dégage les tendons (hyper solides !) des pattes arrières et on y glisse des chaînes avec des manillons et ??...

Le voilà 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 !!

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 et ces "parures" partent bien vite au frais . Dans la cuisine les femmes s'activent déjà et vont s'en occuper à la cuisine

Le "tuaire" "attaque" commencer d'ouvrir le ouvre juste pour sortir tout de pour un mâle) pour ne pas

Puis il repart depuis le ne pas percer et faire couler la poumons . On met tout de suite

Et, avec un "assessor" une grande bassine et c'est animal ...!



par le côté queue et découpe pour "ventrou" en deux . Au début il suite vessie (et les "rouquinettes" risquer le polluer la viande .

museau et on sort le foie (attention à bile une horreur!!) , la langue et les ces abats au frais

costaud il sort la boyauderie dans lourd car il fut bien nourri cet

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 .

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

. Et “las femnas” (les femmes) vont s’occuper et des abats et de la tête et des tripes !!! . Vous verrez la fiche

Bon , Revenons à ... notre “tessou”

On l’emporte à l’ ”oustal” :

Et les deux mi-carcasses font un dernier tour de manège au bout du “manitou” pour arriver au laboratoire où on les dépose sur les tables pour qu’elles “caillent” au frais

Le “tuair” et ses “aucisedors”(assistants) ont fini leur mission . On lave et on range soigneusement matériel et outils et les “ùmes” s’assoient devant “lou café” (le café) qui fume sur la “taulassa” (grande table) dans la “coisina” (cuisine) per “charrar” (parler, faire la causette) .

La viande dort au frais dans le laboratoire mais il y a encore beaucoup de “trabalh” pour les “femnas”

Donc revenons à notre tessou ...

Maintenant que les hommes ont sorti la boyauderie dans une bassine : à ce stade deux versions ,

- soit à la “mameta” ou la “nora” (il faut bien qu’elle “apprenne” cette “pitchoune”...) vont se “coller” à la boyauderie “ et 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 souvent 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 publicité 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 !

Allez vite regarder le chapitre des “budels”, la seule “case” que vous pourrez “sauter” au “jeu de la tue cochon” voir la [fiche TRULETS la boyauderie](#)

Sinon ?? Passez au stade suivant : “atalhonar lou tessou”

“Al cop de ven” (à tout de suite)