



“LOU FESTIN (prononcez “festine”) DEL TESSOU”

LE SOUPER DU COCHON

Ce “festin del tessou” c’est le “clou” de la journée. On y juge là tous les talents de la “capmestra” tant sur le plan culinaire que sur ces talents pour maintenir l’ “oustal” (la maison, la métairie) et ses traditions à leur meilleur niveau .

L’**oustal** ce n’est peut-être pas aussi important que dans la tradition basque certes, mais le gendre par exemple chez nous, lorsqu’il “se marida la chatona” (“épouse la jeune fille de la famille”) prend le nom de la famille et “l’escaïl” qui lui est attaché .. et parfois même le remplace!

Je vous explique : Jean Auclair, un “nordic”, s’il est accepté, fera tout pareil. Il épouse une Marie Vidal, d’une famille VIDAL dite “l’abouène”.. Voila ce pauvre jeune homme à la mode des nouveaux noms de famille avant la nouvelle Loi. Lorsqu’on parlera de lui au village on dira :

- “Mais tu sais bien , le Jeannou de Marie l’ abouène” (Je vous traduit car sans l’accent on ne comprend plus, nous autres les nordistes ...).

Mais ceci facilite grandement la tâche des généalogistes car cet “escaïl” (ce surnom) figure très souvent sur les “registres des mariages et des sépultures” des curés des villages du sud, sur les actes notariés, coutume suivie longtemps dans les états civils locaux. L’avantage est énorme car autrefois, les mariages dans des cousinages lointains ramenaient le même patronyme, exemple un Jean Vidal épousant une Marie Vidal C’était très courant mais si vous dites Jean Vidal dit “l’abouène” épouse Marie Vidal dite “cereiron” on ne risque plus la confusion!!!

C’étaient d’autant plus courant que les terres, cultivées en famille, restaient dans celle-ci. Plus on remonte dans le temps plus les gens se mariaient près de chez eux, après une rencontre à un autre mariage ou à la fête votive, donc à une journée de marche puis 1/2 journée avec la carriole ou le vélo ... et puis quelle accélération avec train et voitures et ne parlons pas d’Internet aujourd’hui !!!

Après cette explication, vous comprendrez donc aisément combien “la tue-cochon” est restée une “affaire” importante “socialement” dans une maisonnée en regroupant des membres de la famille qu’on ne retrouvait là que pour les vendanges ou les moissons. Je vous le disais, le “TESSOU” c’est une grande histoire de famille, de tendresse ..

Donc essayez de glaner auprès des “mémés-qui-savent-encore” toutes ces petites choses que bien sûr vous ne trouverez plus nul part dans les livres de cuisine. Vous apprendrez facilement les recettes modernes, pour une cuisine classique mais comment tirer le meilleur parti d’un vrai tessou ...?!?? Ce n’est pas facile

Toutefois le principe est simple vous avez un “vrai” cochon alors utilisez ces bonnes choses ... et vous n’aurez alors que des bonnes choses! Notre cochon est de qualité alors “trabalahz-le” (travaillez-le) avec des bons ingrédients simples et goûteux et le résultat vous fera estimer comme une vraie “mestra” (une “maîtresse de maison”, voir une “capmestra”) et vous allez être “rien- peu -fière” de le servir ce “festine del tessou”

Comme tout le monde a bien travaillé, quand tout est rangé à sa place alors on passe aux choses sérieuses : passez à table sans regret car “deman” est un autre jour !

“Las femnas” ont préparé la table dans la “sala”, la “cosina” ou dans le “granjo o lo”fenial” bien “asegatga”(arrangée). Il y a une grande planche posée sur des treteaux et recouverte de beaux draps blancs Les bancs sont bien rangés le long et il va vous suffire d’enjamber pour trouver une place !

Prenez votre “coutel” . Pourquoi ?? Parce qu’un paysan digne de ce nom ne se promène pas sans son couteau . La maîtresse de maison lui ferait injure en lui en mettant un : il a “**son coutel**” qu’il “essuyera” proprement à la fin du repas . Son “Laguiole” ou son “Opinel” (choix qui ne s’explique pas) rejoindra au fond de sa poche toutes ces choses indispensables pour cette fête. Il y de la ficelle, la montre de gousset (qui ressort aux grandes occasions), un peu de papier maïs Job” ...pour en “redolar uno” (rouler une cigarette) avec les copains au moment du “café” ...

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

Il y a aussi un tourne-vis, un mouchoir bien plié avec des initiales dans le coin ... et quelques traces de moustaches, quelques piécettes “per lou jornal”, peut-être un morceau de pierre-à-faux pour aiguiser ... Bref ce n'est pas un inventaire à la Prévert : c'est juste que les poches d'un “braga”(pantalon) c'est un peu comme un sac à mains de femme, un peu de celui (celle) qui le porte ...et qui les utilisent !.

Allez “**es l'APERITIU**” ara” (l'apéritif maintenant)

Sortez “**jannots**” et autres “**anissous**” et les “niamaniamas” que vous aviez préparés . Ajoutez donc quelques “migas de LVC” préparées avec du “grass” tout frais et autres petites choses qui mettent en appétit . Mais soyez rassurée avec tout le “trabalh che si fa por lou tessou”, (le travail qui se fait pour le cochon)ils ont faim!!

La “boudinade”, LA vraie “soupe” qu'on mange une fois par an . Pour un “d'aqui” (d'ici, du pays), c'est un peu comme la bûche de Noël ou l'oeuf de Pâques , un souvenir d'enfance . Je suis sûre que si Proust avait connu la “boudinade”, il l'aurait préféré à sa “Madeleine” ...

Vous aviez sorti soigneusement vos boudins de leur bouillon et ils sont bien rangés en rang d'oignons sur un linge sur la table et vous avez déposé une nappe dessus au frais .

Alors il vous reste quelque chose d'essentiel : le jus de cuisson . Vous avez eu beau faire très attention en faisant cuire les boudins, un ou deux ont “esclapat”(éclaté) dans le bouillon. Ne regrettez pas le “jus” sera bien meilleure pour faire un merveilleux potage qu'on partage avec un grand plaisir entre “cuislots”. Du reste, vous avouerais-je qu'ayant bien réussi ma cuisson sans en “esclatat”, j'ai percé ...in-volontairement (?) un ou deux boudins moins jolis “pel lou toupin” (pour le pot) !

Et puis autrefois on en gardait même pour en porter aux voisins, aux personnes malades ou isolées. La coutume c'est un peu perdu mais vous pouvez toujours la faire revivre

NB Je vous conseille même, s'il vous en reste, de mettre en “boâtes”, en bocaux ce merveilleux “boulhon” que vous stériliserez 3 heures (comme toutes viandes) .

Vous les retrouverez plus tard. Vous pouvez aussi, dans un emballage idoine, en mettre au congélateurs. Lorsque vous les utiliserez :cela vous rappellera tellement de bons souvenirs !

Selon les “coins d'Occitanie notre “soupe des boudins” porte bien des noms différents et varie un peu dans sa composition mais elle est indispensable pour le dîner de la “tuat lou tessou”

Donc, passons aux choses sérieuses , toujours en premier

La “boudinade”,

La “boudinade?”, c'est la soupe du “sopar del Tessou” (du dîner du cochon): Enlevez le bouquet garni mais vous pouvez, si vous le souhaitez laisser les légumes qui ont parfumés la cuisson . Remontez l'ébullition et là trois versions pour épaissir le “boulhon”:

on y cuit des pâtes, genre vermicelle

on y cuit du riz (voir une autre céréale selon les goûts de la cuisinière et ici on adorait en particulier le tapioca et autres “perles du Japon”)

on le verse sur des “trempes” (tranches de pain rassis ou grillé, bien aillées “dessus-dessous”) .

Cette dernière méthode est la plus connue dans notre coin ... et c'est tout à fait typique

La “capmestra” apportera la “boudinade” dans sa plus grande soupière avec la cassa (louche) que “ten dresch didins” (qui tient debout dedans)!

Prévoyez le vin rouge de qualité qui va accompagner votre repas et surtout servez dans, si possible dans des écuelles de terre ... au moins des assiettes creuses car : ...vos convives vont faire “chabrot”!!! Si, comme moi, vous êtes allergique à l'alcool, prévoyez un replis stratégique; Chabrot ? dans le fond de l'écuelle bien chaude on laisse quelques cuillères de soupe et on verse du vin .

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

Restez calme c'est hyper moche, les yeux jaunâtre sur fond violacé c'est déjà affreux mais pour moi le pire c'est le mélange d'odeurs d'alcool, de gras, de vin chauffé pour moi c'est l'Horreur mais il paraît que c'est divin . Testez il paraît que qui goûte l'adopte

NB : Bien sûr vous n'aurez pas de "boudinade" si vous avez opté pour ma méthode de cuisson à four doux à 60° maximum . On ne peut pas tout avoir !!! Dans ce cas optez pour un tourin d'ail (d'ail) que vous "mouillerez" du jus de cuisson de la tête

Après la boudinade, le plus souvent suit
l' "affart del tessou" : la "fréginat", (la fricassée)
dite "sauce de pire" dans certaines "oustals)

est préparée avec rate, poumons éventuellement, voir des morceaux de gorge (les morceaux pas trop jolis(sanguinolents par exemple) le coeur, des rognons, du foie coupés en morceaux pas trop gros sont pré-cuits dans le bouillon avec la tête, .

Faire revenir (bien sûr dans de la sagine (graisse de cochon), des oignons hachés, quelques carottes coupées en petits cubes ainsi que "des" gousses d'ail . Quand c'est doré ajoutez les morceaux de viandes . Faites bien "revenir"et lorsque tout est "roussi", "singez" (saupoudrez) de farine de maïs (si vous en avez de préférence à la farine classique) touillez, touillez et mouillez très largement avec du "bouillon" de cuisson de la tête.



Certaines "capamestras" ajoutent un verre ou deux de bon vin genre Rivesaltes immédiatement après la farine. On chauffe et dès que l'alcool du vin s'échappe on enflamme (avec votre allume-gaz long ça marche toujours) Puis on ajoute le reste du bouillon. Évidemment c'est pas plus mal pour le goût !!

Laissez mijoter à petit feu ... jusqu'au repas. Le "plus" savoureux ? Mettez la "toupine" à mijoter sur le côté du feu de bois :cela vous donne un parfum extra-ordinaire !

NB : Dans certaines régions la "fréginat" s'appelle la "sauce de pire" quelle abominable erreur c'est un chef d'oeuvre!

Selon les oustals, on sert la fricassé avant ou après un immense assortiment du Tessou précédent, gardé soigneusement pour "comparar" ...

"Les cansaladas" LES COCHONNAILLES

N.B : SEUL le "capmester" maître de maison est apte à la découpe du "cambajou" (jambon)

Avec le cambajou (jambon) de l'an dernier qu'on va "attaquer" (il est tout juste sec... mais c'est la fête!), quelques "salssissots"(saucissons) mis de côté "sous la cendre"(ou "sous vide" au frigo: soyons modernes) .

On sort quelques morceaux de "fetge salat"(foie séché), de "salcissas secas" (saucisses sèches), et autres "salcissots"...!

Bien sûr des "boâtes" de toutes sortes (et Dieu sait combien il y a de sortes d'"anduelhs"(d'andouilles), de "grasalas" (fritons), de "fetjadas"(saucisse de foie sèche), de "melsat," (saucisse blanche au pain et au lait) dans le ricantou !

Et on sort quelques "confits"... et il y en a pour tous les goûts ! Vous savez bien que notre "tessou" est inépuisable

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

Bien sûr mais il ne serait pas content, notre “coutelaïre”(découpeur) s’il manquait les “cornichounes” sur cette “roue de charrette” de “cansaladas” (charcuteries) que le “capmester”(maître de maison) apporte triomphalement ... Car c’est lui, le seul assez “balés” (costaud) pour le porter sur la table, tel les gaulois portant Mérovée sur le pavois !



Tout une variété de si bonnes choses



le découpage du cambajou par le “maître



coppa, fetge et cambajou “le chef d’oeuvre!

Souvent on sert les boudins: comme ils sont encore chauds à la sortie du bouillon, sur une braise douce ou à la padéna (la poêle)

Comme ils sont frais -en principe - ils n’éclatent pas et grillent leur “peau” avec un délicieux parfum . Comme vous aurez fait plusieurs sortes de boudins vous aurez ainsi l’occasion de les “tester” (tester).!

Vous pourrez ajouter sur la table des “pommes” *sautées à la graisse de tessou et persillées, le tout accompagné de moutarde de LVC, une sauce tomate et poivronnade bien relevée de LVC

* Je crois bien vous l’avoir déjà dit, tant pis si je me répète : ici la “pomme” c’est la pomme de terre tandis que celle qui est la pomme dans le nord est ici la “pomme de pommier”

“Les rostits”

LES VIANDES RÔTIES

Arrivent les “rôtis” c’est à dire les volailles, poulets dodus, pintades colorées, canards bien dorés. Il y aura peut-être aussi une “pointe rôtie” de notre cher Tessou : le “tuaïre” vous l’aura découpé et mis de côté dans un linge dans la garde-manger de la “maméta” la veille: on ne peut rôtir une viande trop fraîche et trop froide : elle serait “roïde” et peu goûteuse. Les “rôtits” sont souvent accompagnés d’une “mongeta” somptueusement grillée (haricots blancs cuisinés à la “graisse”) ou de “macaronits al formatge” (les macaronis au gratin) qu’on adorent gratinés au four à pain

Sortent aussi souvent les derniers “confits” des graissaires et bien dorés ils trônent sur des lits de “camparols” (champignons en principe, ici , il s’agit le plus souvent de cèpes) et une “ensalada de rouqueta” (salade de roquette) bien relevée.

En guise de “trou normand”, si vous avez déjà “confit” des volailles et autres viandes que vous aviez préparées et marinées d’avance, mettez donc une jolie pile d’os : mais oui ces petits os et carcasses “confites” sont des chef-d’oeuvres de finesse ... Et comme “ça” se mange avec les doigts c’est aussi excellent pour l’atmosphère du “festin”!!!

Il ne vous restera plus qu’à faire griller sur la braise ou la plancha les “petites viandes” et les “os” Ils ont “marinés” soigneusement depuis la veille et ils seront si bien parfumés car vous savez bien qu’une viande trop fraîche serait trop dure . Et là ce sera divin

On va déguster encore une jolie salade de légumes mêlés de vos tomates . Si je vous parle de tomates à cette saison du tessou, c’est que, si il vous en restait au jardin, sur les plants à l’automne et qu’elles finissent de mûrir “penchat” la tête en bas dans le “ricantou”, elles seront parfaites. Sinon fi de ces tomates venues des serres de Hollande ou d’ailleurs qui sont aussi insipides que calibrées ! Et puis essayez les tomates séchées de LVC ou sinon vous pouvez relever la salade de quelques noix ...

N’oubliez pas le plateau de fromage avec bien sûr tous nos bons fromages d’ici des “fromageons” aux tomes fraîches , des cabecous au Roquefort, du bleu des Causses aux bûches de brebis ou de chèvre, bref un petit tour au marché et au fromager et cela sera très bon . Mais surtout n’oubliez pas le “fromage de table”: le Cantal car ici, le Gruyère ça sert juste pour la cuisine ...

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

MAIS POUR TOUT CELA BIEN SÛR
AVEC DU VRAI PAIN DE CAMPAGNE
DU BOULANGER D ICI

NOUS ARRIVONS MAINTENANT AUX DESSERTS

Dès les premiers glouglous de votre “sagine” (saindoux) gardez-en encore un peu de “tout neuf”. Il va être précieux pour LE dessert du tessou : **le millas**
Ajoutez-y d’un coup, une ou deux louche de farine de maïs. Tournez bien vite et ajoutez , selon les “oustals” (les maisons) plus ou moins riches (ou généreuses) de l’eau , du lait ou du bouillon ...
Touyez à toute vitesse, avec une grande cuillère en bois jusqu’à obtenir une pâte épaisse et bien homogène . Vous venez de “far **lou millias**” (faire le “millas”)

Refroidi et coupé en morceaux il est “revenu” dans la “padèna” (la poêle) : et là deux versions
si vous l’aimez “salé” , vous pouvez le manger tel quel, avec du fromage blanc bien frais
si vous le mangez avec du sucre bien caramélisé dans la poêle , même avec une grosse cuillère de miel ou de confiture , vous avez dégusté le “gâteau” traditionnel de fin de repas du tessou ,

“Té” encore un petit truc de vieille chouette : Essayez le “millas” à la farine de châtaignes et au miel ... c’est vieux mais c’est un pur régal !

N B:Le millas se réchauffe très bien , comme nous l’avons vu il a des formes très diverses ... et il a la bonne idée de très bien se congeler ... ce qui permet d’en profiter toute l’année ... car la farine de maïs ne se trouve vraiment bonne qu’à la saison !

Vous allez peut-être choisir aussi la “coca del tessou”.

Mais de tous les “cocas” (mais non bien sûr, je ne vous parle pas de l’infâme breuvage américain qui ne peut guère servir qu’à décaper les vieilles monnaies , additionné d’ “huile de coude”) :
c’est de gâteaux , de pâtisseries dont je vous parle . Les plus célèbres de ces “cocas” sont

les “cocas “(les “coques” des genres de brioches levées à l’eau de fleur d’oranger avec souvent des fruits confits)

et **le “massapan”** (une pâte légère aux oeufs genre gâteau de Savoie) un genre de brioche à l’eau de fleur d’oranger

la **“poumpo a l oil”** :: la pompe à l’huile une brioche un peu lourde

les **“pascados”** , des crêpes bien “nourissantes” qu’on arrose de beaucoup de sucre ... et d’un peu d’Armagnac

et autres **“enfruchars”** (gâteaux aux fruits cuits au four à bois)

lou “pastis de prunos” : une tarte aux pruneaux, avec un pâte basique mais une “farce” avec nos chères prunes de Damas confites

des **pans-banhats sucrès** un genre de “pain perdu” soigneusement “arrosés”

Bien sûr il y a d’autres desserts pour l’événement , préparés parfois depuis quelques jours comme les petits gâteaux du café les **“copa-cais”** (les cassent-dents”) un petit gâteau qui devient plus moelleux lorsqu’on le conserve dans une boîte où on l’enferme chaud avec un linge humidifié à l’eau-de-vie, au vin blanc ...ou au jus de pommes pour les enfants

Il y a aussi des **“crubelets”**, des genres d’ “oublies”, des fines “gaufres” à l’anis qu’on cuit dans des “fers” très spéciaux, aujourd’hui introuvables

Et des **“lengas de gat”**(langues de chat) . Ils se garderont parfaitement dans des boîtes métalliques ou plastique étanches

Chaque oustal a bien entendu sa spécialité que la “nora”(la belle-fille) apporte parfois dans sa nouvelle famille et qui s’ajoute dans lou “libras de cocaria” (le livre de recettes, de cuisine) de l’oustal .

Mais sachez qu’ici, autant la moindre cuisinière brille dans la cuisine “salée” autant la cuisine sucrée intéresse infiniment moins les palais : “la gent del nord” ont des “becs sucrés” , les gens du sud ont “los becarèls salabrosas”

Bien sûr pour la tue-cochon ressortent de la cave les bonnes bouteilles . Dès la veille on “chambre les rouges” :coteaux de Montauban, Fronton, Buzet, parfois un bon Cahors et même un Bordeaux . car les gabarres qui remontaient la Garonne arrivaient par le Tarn (pour les plus petites) jusqu’aux portes de Montauban .

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

Longtemps en sommeil, oublié, le canal se réveille aujourd'hui pour les bateaux de tourisme mais il a un joli passé et notre cuisine lui doit quelque reconnaissance

Pour le dessert arrivent les Gaillac doux, les Sauternes ou les Monbazillac qui depuis toujours suivent les mêmes chemins

Quand arrive "lou café" (un "brava" café, un bon café) les langues déliées par le bon repas racontent tellement d'histoires ... en langue d'oc, cette belle langue d'Occitanie, la langue des troubadours!!... et de l'Amour courtois ...

Tiens, un de ces jours, faites moi souvenir de vous raconter l'histoire du troubadour Peyre Vidal et de sa Dame Louve de Penautier ... où plutôt, non venez donc l'écoutez racontée par "le vieux hibou" un soir d'été dans le jardin dont le "serein" exalte les parfums ... ou un soir d'hiver au coin du feu tandis que les braises explosent en "bélugues" d'or (étincelles)

J'allais oublier les "petites gouttes", ces vieilles alcools des papetas (de grands pères) de "cerièras, prunas et "prunèls à l'aigardente" (cerises, prunes et prunelles à l'eau de vie), de "peras en càrçer" (poires prisonnière dans une bouteille) et celle de "ginebrièr" (ces petits genevriers du Causse qui sont tellement parfumés !).

Même l'Armagnac des cousins gersois ou landais du bas Armagnac est à l'honneur. Ne vous étonnez pas, vous les "nordics", le bas-Armagnac est meilleur que le haut !! Le bas Armagnac avec le Ténarèze.... c'est des châteaux Laffitte ou Pétrus par rapport au "rouge" de l'épicier du coin

Et puis vous avez vos "alcoolats" à vous, testez-les la veille et sortez-les pour le plaisir de tous

Bref, un bon conseil, jeûnez la veille ... c'est plus sûr !

Il y a déjà plein de bonnes choses dans le "ricantou" (le cagibi, le cellier) Cela vous a donné bien du travail mais reconnaissez que vos invités sont ravis et vous aussi après ce délicieux "festin du tessou". Vous oublierez vite tous ces efforts car : comme dirait un banquier sérieux : "vous aurez vos "retour sur investissement"

C'est que demain est un autre jour et qu'il y aura encore bien du "trabalh da far" pour pouvoir ranger vos saucissonnailles sur le "penchadou" (la barre à saucisses), et vos confits et vos "boâtes" sur les étagères!

Alors **"Bonanuèch et al deman !"**
Bonne nuit et à demain !