

**La fête du cochon :**

Dans nos villages de montagne, le porc était un animal précieux, car toutes les parties de son corps étant comestibles, il constituait, avec la volaille, la seule source de viande pour nourrir la famille. La fête du cochon était donc un évènement majeur pour chaque maison.

Le cochon était engraisé dans un petit local nommé « porcingla » (porcherie) attenant à l'écurie et souvent construite en « verrue » de celle-ci. La date de la fête du cochon était décidée en tenant compte de la lune, entre le mois de décembre et le mois de février, afin de garantir la meilleure salaison. Certaines familles nombreuses pouvaient élever et tuer deux cochons chaque année.

Au jour dit, de très bonne heure, les voisins et amis venaient donner la main et participer à la fête. Les hommes, robustes gaillards, viennent chercher le cochon dans la « porcingla ». Celui-ci comprend immédiatement qu'on ne lui veut pas de bien et résiste de tout son poids aux sollicitations des humains, en poussant des cris terribles: « c'est la saint cochon » commentent les passants.

Unissant leurs efforts les hommes amènent le cochon sur le lieu du sacrifice que le « tueur » avait préparé : une grande auge en bois (eth meit) qui servira à peler le cochon, mais qui pour l'instant est retournée sur le sol avec à l'extrémité de celle-ci un grand chaudron nommé « caudèr ». Avec de grands efforts, le cochon est hissé sur l'auge en laissant dépasser la tête et la gorge au-dessus du caudèr.

J'ai le souvenir d'un petit garçon qui assistait pour la première fois, les yeux écarquillés, à la fête du cochon. Pour les besoins du récit, nous l'appellerons « Linou ». Alors qu'il est très impressionné par ce qu'il voit, il s'entend interpeller par le « tueur »:

- Linou! viens, petit, approche toi, tu vas nous aider...

- ...???

- tu vas tenir la queue du cochon. Attention, tiens-là fermement, car si tu la lâches, le cochon risque de s'échapper...

Le petit garçon prend son rôle au sérieux et entend bien ne pas être pris en défaut et mériter la confiance qui lui est témoignée. Agrippé à la queue du cochon, Linou assiste, effrayé, à l'égorgeage du cochon, qui avec des efforts désespérés et à grands cris, tente d'échapper à l'emprise des hommes, alors que son sang tout chaud s'écoule à grands jets dans le caudèr. Linou, toujours accroché à la queue du cochon, observe le tueur « touiller » de sa main le sang du cochon, afin d'éviter la coagulation du liquide rouge et visqueux. Puis les soubresauts de l'animal s'espacent et enfin cessent, le sang s'arrête de couler... le tueur sort brusquement sa main rougie du caudèr et barbouille la frimousse de Linou qui fait un bond en arrière avec un cri de dégoût... tandis que les hommes s'esclaffent: « ha! ha! ...quin porceret !... » (quel petit cochon).

Les hommes soulèvent alors le corps du cochon et le placent à l'intérieur de l'auge retournée, pendant que d'autres apportent des brocs d'eau chaude qu'ils versent sur l'animal. Puis avec des grattoirs, ils raclent toute la surface du corps pour en retirer toutes les impuretés et les soies (poils). Le porc ainsi nettoyé, est essuyé avec des torchons propres et suspendu tête en bas à la porte de la grange, tandis que le tueur aiguise le fil de son couteau de boucher. Il passe alors de haut en bas le tranchant du couteau qui semble glisser sans effort sur la peau tendue de l'animal qui cependant s'ouvre et laisse apparaître les intestins que l'on recueille dans une grande bassine. Puis chaque partie de l'animal est soigneusement découpée et enveloppée dans un linge propre et portée dans la cuisine où les femmes s'activent depuis la pointe du jour, pour préparer le repas de fête. Elles prennent en charge la viande, tandis que d'autres se chargent de laver les intestins qui serviront à la confection de la saucisse, du boudin, des saucissons... Linou les suit jusqu'à « Sescalaroun » dont le ruisseau de « Saguau », en provenance de la Chapelle, dévale les pentes raides. Là, elles s'agenouillent et profitant du courant fort du ruisseau, elles commencent à nettoyer avec soins les boyaux du cochon. Linou les admire, car l'eau est glaciale malgré le soleil d'hiver qui fait semblant de chauffer. Elle s'encouragent en chantant une chanson en patois et l'enfant est sous le charme, même s'il comprend mal le gascon.

Il faudra bien deux ou trois jours de travail pour les femmes de la maison et leurs voisines, pour préparer dans le caudèr en cuivre placé sur un grand feu de bois, la graisse, les fritons, les boudins, les couennes, le saindoux, la saucisse, les saucissons et toute la charcuterie et les salaisons.



On mange tard, mais le festin est plantureux. Qualité et quantité sont au rendez-vous et on fait tourner les gourdes et on chante...

Tard dans la soirée et pour clore la fête, on prépare le dessert: le milhàs (prononcez millasse) dans le grand chaudron où l'on mélange, entre autres, des fritons et de la farine de maïs. Le tout bien arrosé fait dire aux convives « On a eu un beau cochon et on a fait beaucoup de milhàs... »

La journée se termine comme il se doit en chantant:

♫ Montagnes Pyrénées ♪ ééé ♪ vous êtes mes aaamours ♪