

QUAND ON FAISAIT BOUCHERIE

Un descendant de vieilles familles de Cartigny, habitant dans un village voisin, nous rappelle une ancienne tradition campagnarde lui tenant à cœur.

Le porc à la fois économique et riche de la diversité des produits qu'un charcutier sait en tirer, a été pour nos ancêtres la base de leur nourriture, ceci bien avant que l'on invente le cholestérol ou autres fruits de l'imagination. Heureusement, la vache folle est en train de lui rendre ses lettres de noblesse.

Dans son boiton, pour le cochon tout est bon, et lors de son exécution, dans le cochon tout est bon. Encore faut-il qu'on l'élève avec amour et attention et qu'un charcutier itinérant fort habile dans son métier, armé de ses couteaux, de ses épices et recettes, procède à son sacrifice à la ferme, journée aussi festive qu'harassante pour toute la famille. Selon les plus pures traditions pour le charcutier, saler, fumer, fabriquer atrieux, longeoles, saucissons, boudins et saindoux n'ont pas de secret.

Aujourd'hui encore à Cartigny, on élève quelques cochons heureux à la seule fin de cultiver tradition et amitié avec ceux qui ont le grand privilège de les partager.

(Texte publié dans les Informations cartiginoises de décembre 1998)