Une tradition qui se perd

Autor(en): **Helfer, Edouard**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **41 (1951)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1005714

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

dommage, car elle illustrait si bien l'esprit d'économie et de prévoyance des montagnards qui les pousse à constituer des réserves de boissons, d'aliments, d'habits pour les mauvais jours.

Dans le même ordre d'idées, on conserve des provisions de fromage pendant très longtemps, on met un point d'honneur à arriver même jusqu'à cent ans. On tient en particulier à avoir du fromage et du vin pour son enterrement. La coutume voulait que, en ce jour, on offrît un repas aux parents et amis du défunt. Certains abus ont amené la suppression partielle ou totale de cette tradition, si naturelle et si utile pourtant dans un pays de montagne, où il faut faire de longues marches pour assister à un enterrement. Et puis c'était une occasion pour les familles parentes, souvent si dispersées, de se retrouver.

Pour qu'ils puissent se conserver longuement les fromages doivent être préparés spécialement: n'utiliser que du bon lait, sans prélever de beurre, battre le lait caillé pendant une heure et demie au moins, en le maintenant à une température de 30° à 32°. Des signes sont gravés sur le fromage ainsi obtenu: la date, un signe religieux comme le calice, l'indication de l'alpage, les initiales du fromager, qu'on vénère à cause de ses connaissances, car la bonne réussite des fromages est difficile.

Leur conservation pendant de longues années ne va pas sans difficultés. On arrive à les préserver des cirons en les lavant avec du vin.

Le fromage joue un grand rôle dans l'alimentation des montagnards; matière nutritive de grande valeur, que chaque famille peut obtenir grâce à son bétail, qui s'associe si bien avec le pain et les pommes de terre, elle est rendue plus précieuse encore par le fait qu'elle se conserve mieux que toute autre.

Une tradition qui se perd

par *Edouard Helfer*, Lausanne

Si l'on ne peut pas parler de fête dans le vrai sens du mot, le fait de «faire boucherie» ou «bouchoyer» constitue pour le citadin qui en a le moyen un événement important. Ce jour-là, toute la famille se rend au village où a été acheté le porc et où, de bon matin, il vient d'être mis à mort. C'est généralement un samedi.

Mon intention n'est pas de décrire ici la façon de débiter la bête. Le sang et la fricassée forment généralement l'essentiel du repas de «fête», à midi, auquel participe tout le monde, y compris le boucher et ses aides. Après le café on assiste à la fabrication des saucisses aux choux et au foie, de la saucisse à rôtir et des saucissons. Pour certains, les jambons passent dans

les saucissons qui seront d'autant meilleurs. Mais d'autres préfèrent en garder un ou deux qui prennent place au fumoir. Ils pourront se délecter, plus tard, avec du vrai jambon de campagne, bien fumé et séché à l'air ensuite. Quant aux «goûts», c.-à-d. aux épices etc. que l'on ajoute à la pâte servant à la confection des saucisses et saucissons, ils varient d'une famille à l'autre. Chaque boucher a ses petits secrets, ses préférences. Pour la saucisse à rôtir, par exemple, on ajoute à la pâte du vin blanc, de la lie, un peu de marjolaine et naturellement du poivre et du sel. Pour la fabrication des saucisses aux choux, on utilise les viandes saignantes, les couennes et très peu de choux. Le foie va tout entier dans la saucisse au foie. Ces deux genres ne se fument que peu de jours et doivent être consommés sans trop tarder. La meilleure viande est réservée aux saucissons. Aussitôt passée à la machine avec ce qu'il faut de lard, on y ajoute les «goûts» désirés, soit vin blanc, lie et éventuellement de l'ail. Puis, la pâte est pétrie à la main, tout comme pour les saucisses.

Dans les fermes ayant une grande cheminée à chapeau, on peut fumer un porc entier. Cette cheminée a l'avantage d'être largement aérée, condition non négligeable pour la bonne conservation des produits de boucherie. Mais dans les maisons modernes, même à la campagne, on a établi des locaux spéciaux pour le fumage. Cette opération est d'importance, car selon le procédé on peut considérablement augmenter la saveur de la marchandise. Certains combustibles employés, comme par exemple le bois de genièvre, jouent un rôle dans ce domaine, paraît-il. Certains restaurateurs emploient bel et bien des sarments de vigne pour la préparation de mets délicats.

* * *

Parfois, ce sont quelques amis, mariés, bien sûr, qui s'entendent afin de faire boucherie à la campagne. Tout récemment, un groupe de chanteurs d'une chorale de la capitale vaudoise s'est rendu dans le coquet village de Champvent, dont l'imposant château, datant du XIII° siècle, est visible de loin. En trente minutes on parcourt la route séparant la gare d'Essert du village. Le soleil fit étinceler en mille feux la neige recouvrant la campagne et le Jura dont les forêts se détachaient en touches noires. Vers le bas, au loin, on saluait le lac de Neuchâtel.

A l'arrivée, une visite à la «salle d'opération» nous fit constater que le boucher et ses aides n'avaient pas chômé. De la cuisine se dégageaient des parfums à vous faire venir l'eau à la bouche . . .

«Messieurs, à table!» commanda le patron. On ne se fit pas prier deux fois. Un excellent apéritif précédait le repas dont le premier plat fut le sang noir et fumant, rôti tel quel avec de la crême et des oignons. Un délice! Du vin de la contrée, rouge et blanc, calma la soif, pendant qu'on

échangeait de joyeux propos. Les membres de la famille également prirent part au repas. Quand enfin arriva la fricassée, le silence se fit. C'est l'épine dorsale du porc qui fournit ce met délicieux qui est simplement rôti avec quelques aromates, dont le thym. Il y en avait à profusion et les appétits les meilleurs y trouvèrent leur compte. Des pommes de terre en purée et de la salade verte accompagnaient ce plat succulent qui, à lui seul valait la peine de se déranger[1].

Café, kirsch, pâtisseries, terminaient ce plantureux repas.

Puis, on amena sur la table un gâteau des Rois. Car, nous sommes le 6 janvier, qui est bel est bien le jour des Rois. Quelle agréable surprise! La fève échoit à un Fribourgeois, qui est aussitôt proclamé roi. La cérémonie, inventée pour la circonstance, n'ayant rien de traditionnel, ne sera pas narrée ici. Il suffira de dire qu'à défaut d'une couronne en bonne et due forme, même en papier, on plaça une couronne de laurier provenant d'une fête de gymnastique, sur la tête du roi. Après un cérémonial fantaisiste, une jeune et jolie reine prit place à côté de son auguste roi. Le chant des rois mages clôtura la manifestation qui amusa tout le monde.

* * *

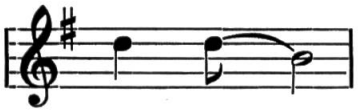
Après avoir assisté encore un moment à la fabrication des saucisses et saucissons, ainsi qu'à leur dénombrement, on but le dernier verre de l'amitié. Puis, on prit gentiment le chemin du retour, chacun étant chargé d'un paquet contenant de la saucisse à rôtir destinée à la famille.

Plus tard, en se régalant d'un saucisson «pur porc», on se souviendra avec plaisir de la belle et bonne journée passée à Champvent.

L'ayôba i pouê

par *F.-X. Brodard*, Estavayer-le-Lac

On sait que c'est le *bouêbo* du chalet qui donne à manger le petit-lait aux porcs qui en sont friands. Voici l'appel sonore qu'il leur lance, en allemand, même chez nous où les armaillis seraient bien étonnés de savoir que cet appel est d'une autre langue:



Hoss! Ho!

[1] J'ajouterai qu'en France on appelle fricassée également une ancienne danse à figures irrégulières.