

La Saint Cochon :

Ne cherchez pas ce saint patron sur vos calendriers... il n'existe pas. Ainsi chaque famille le fêtait quand elle le voulait entre octobre et février.



Une fois le porc engraisé à point (environ 120 kg), il est tué : il fournira viande et charcuterie pendant plusieurs mois.

Le jour J, amis et voisins sont mobilisés pour prêter mains fortes et apporter leurs compétences. Les couteaux sont affûtés à l'aide d'un fusil, l'eau bout dans la chaudière.

La première étape est la plus délicate, le porc est attrapé, piqué (oreilles sensibles : tenez-vous à l'écart !...). Le sang est recueilli dans une seille (seau). Il permettra de confectionner le boudin.

Ensuite le cochon est trempé dans un grand cuvier contenant de l'eau à température idéale pour le blanchir.

Pendu contre une échelle, il est fendu. Les boyaux (intestins) sont prélevés, nettoyés et trempés dans de l'eau tiède. Ils serviront à fabriquer boudin, saucisson et saucisses.



Le boudin est préparé selon des recettes traditionnelles : sang, œufs, lait, épinards, oignons, sel et poivre. Ils sont embouchés et cuits dans la chaudière.



Le déjeuner autorise un moment de répit bien mérité. Il est copieux : boudin, pot au feu de porc, civet de porc.

L'après midi, la viande est découpée. C'est aussi le moment de préparer saucisses et saucissons. La viande et le gras sont hachés, assaisonnés, embossés puis mis à sécher tels des guirlandes, suspendues dans une pièce.

Les roulettes sont préparées. Dans un saloir, les roulettes sont placées au fond (elles se mangent en dernier), puis alternent couches de sel et de viande. Le lendemain, on verse un seau d'eau froide pour faire la saumure.

Pas de réfrigérateur, pas de chambre froide encore moins de congélateur. C'est dans la saumure que sont conservés les morceaux de viande !

Tout est bon dans le cochon. Effectivement les pieds sont cuits, la tête est bouillie avec des carottes, des oignons piqués de clous de girofle et donnera le fromage de tête ou civier.

Le soir, les proches sont invités autour d'un repas tout aussi abondant qu'à midi. Pour digérer pourquoi pas la gnole dite aussi blanche ou raide ?

Le lendemain la fricassée est offerte aux voisins qui à leur tour en amèneront quand ils tueront leur porc.

L'assiette de fricassée comprend du boudin, des abats (foie, poumon, cœur), des dés de gras, le tout couvert de la coiffe (crépine ou pértoine du porc).



La Saint Vincent :

Elle se célèbre le dimanche le plus proche du 22 janvier. Saint Vincent est le protecteur des travailleurs de la vigne.



Dans certaines communes, la fête commence par une messe en hommage à Saint-Vincent, patron des vignerons et la remise de la statuette de Saint-Vincent à l'une des familles de vignerons. Le détenteur annuel de la statue organise la fête.

Il est d'usage de se rendre dans sa vigne et de donner le premier coup de sécateur.



Mireille montre fièrement la première grappe



Lavage des bouteilles à la fontaine

On ne manquait pas d'honorer Saint Vincent lors d'un banquet qui célébrait tous les acteurs de la vigne, même si seuls les hommes se réunissaient !