



*Association pour la Sauvegarde
du Patrimoine Grauliérois*

Les boudins aux saveurs d'antan

La lecture de l'« Histoire cochonne », fait remonter à ma mémoire le souvenir de cette activité qui occupait les petites vacances de mardi gras dans mon enfance (années 50-60).

La réalisation des boudins est restée particulièrement ancrée dans ma mémoire. Cette opération d'un autre âge mérite d'être contée pour éclairer les jeunes générations sur les activités de vacances « au bon vieux temps » dans nos campagnes.

Bien sûr, le sang qui coulait encore fumant de la gorge du cochon devait être traité immédiatement sinon il coagulait et devenait difficile à travailler pour réaliser les boudins. Pour éviter cela, on versait un peu de vinaigre et un peu d'eau de vie dans la bassine et on mélangeait à la main jusqu'à ce que le cochon ait fini de saigner. La bassine de sang était mise en attente, au frais dans la cave.

Il fallait en effet que le cochon soit complètement vidé et découpé pour préparer tous les ingrédients nécessaires à la confection des boudins :

- d'abord, préparer les boyaux : l'intestin grêle était vidé puis retourné et on allait à la mare lavoier pour racler avec la lame non coupante d'un couteau toute la muqueuse afin d'obtenir un boyau fin et quasi transparent. Il fallait veiller à ne pas le percer sinon il devenait impropre au remplissage (on vérifiait qu'il n'y avait pas de trou en soufflant dedans). Il fallait obtenir des longueurs d'environ 1m sans défaut. L'opération se déroulant en hiver dans l'eau glacée, on maudissait la longueur de ce boyau (peut-être plus de 15 m.) !
- puis cuire la tête du porc où l'on récupérait les joues et les parties charnues qui, réduites en menus morceaux, allaient donner de la consistance aux boudins
- écraser grossièrement des châtaignes blanchies préparées et cuites à l'avance

Dans le sang conservé liquide, on incorporait la viande et les châtaignes, en ajoutant un peu de sel, et un mélange d'épices fleurant bon le girofle, la coriandre, le gingembre ...

Il fallait ensuite remplir les boyaux à l'aide d'un entonnoir spécial à gueule demi sphérique en poussant le mélange un peu épais avec les doigts. Une petite main façonnait des boudins de taille régulière et les nouait avec des bouts de ficelle de chanvre.

Les chapelets de boudins ainsi formés étaient suspendus par une cordelette servant à les accrocher à la crémaillère et cuits par immersion dans une grande marmite de bouillon sur le feu de bois dans la cheminée. Il fallait les soulever de temps en temps pour les piquer avec une grosse aiguille pour en vérifier la cuisson et les sortir du bouillon dès que le sang ne perlait plus à la piqure.

Les chapelets (environ 80 boudins) étaient mis à refroidir sur une grande paille plate.

Placés sur un gril sur une bonne braise rendant la peau croustillante, ces boudins dégageaient un fumet incomparable qui égayait les papilles de toute la famille ainsi que des voisins.

Michèle Rouanne