

Le satchou

Autor(en): **Michel, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Actes de la Société jurassienne d'émulation**

Band (Jahr): **94 (1991)**

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-685050>

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.

LE SATCHOU

par Jean Michel

Il faisait très froid, ce matin-là. Une bise de tous les diables, et pour cause, soufflait sans retenue sur l'Ajoie et sifflait dans les branches maigres, décharnées déjà par un automne pluvieux. L'eau des étangs, malmenée par Eole, présentait une surface crépue au début de l'hiver froidureux.

Hugon et son fils Liotard étaient descendus dès potron-minet vers Courtemblin. Bientôt le ciel s'était mis à blanchoyer. Ils étaient partis tôt, laissant dame Tynne dans sa crapaudière.¹

Tynne était plutôt une cendreuse: elle quittait rarement sa maison. Trop bégaude à se fatiguer, elle usait vers l'âtre sa pelle-à-cul et s'acagnardait sous la fumée qui planait à mi-hauteur de la cuisine. De temps à autre, l'humeur aidant, elle s'attelait à sa felatte, pesait du pied sur la mairtchâle. Le corâh fondait alors, grignoté doucement par les ailattes. Tout à côté de la felatte reposait le peingnou po l't'chainne, les dents dirigées, comme celles d'une mâchoire inférieure, vers le haut, et encombrée de chanvre. Si dame Tynne n'aimait pas abandonner sa chaumière, c'est qu'il y avait encore d'autres raisons que sa paresse; elle aimait malgré tout son casement. Et puis l'Ajoie, en ce milieu de septième siècle, vivait dans la dépendance des ducs d'Alsace, administrateurs royaux, seuls maîtres après Dieu, comme capitaines sur les galères.

L'un d'eux, l'aimable Gondoin, ne venait-il pas de céder, de son plein gré, quelques belles terres à une colonie de moines? Sous la conduite du vénérable Fridoald, compagnon de Colomban, – Irlandais, tête de cochon s'il en fut, s'étant brouillé avec tout l'Occident à propos de la fixation de la date de Pâques – un manipule industriel de chanoines s'était installé au confluent de la Rauss et de la Birse, au lieu nouvellement dit Grandisvallis.

Cependant, les choses, à l'époque qui nous intéresse, avaient changé. A l'amène Gondoin avait succédé le dur et cruel Caticus. Au seul bruit de son nom, la peau devenait chair de poule et, dans les étables, les ministres se mettaient à braire. Ce fauve prélevait avec excès des impôts, rançonnait les riches, apeurait les pauvres et dépouillait chacun. Il dépêchait aux quatre vents des percepteurs qui s'acoquinaient et se muiaient en bandes de pillards. Malheur à qui subissait leur visite! Malheur à la maison momentanément vide! Elle n'était plus

¹ Le présent texte est accompagné d'un glossaire succinct.

que désolation et misère après leur passage. Le souvenir d'Attila et de ses hordes barbares paraissait aux gens d'Ajoie badinage à côté des folies et des exactions meurtrières du bougre.

Hugon donc et son fils étaient arrivés à Courtemblin au petit jour pour s'approvisionner. C'était le temps de l'Avent: la fin de l'année approchait et avec elle la fête de Noël, instaurée depuis peu par le pape Jules 1^{er}. Pourtant l'habitude s'était déjà répandue du bien manger et du bien boire au solstice d'hiver. Aussi nos deux hommes venaient-ils en plaine dans le but d'acheter de quoi améliorer l'ordinaire.

Mais les étals étaient déjà vides: Hugon et Liotard arrivaient trop tard; la chalandise habituelle, celle d'Alle en particulier, avait passé et avait acheté. Ils n'auraient donc rien de plus pour Noël qu'à l'accoutumée, regretta Liotard.

Décus, fatigués, ils s'étaient réfugiés dans une taverne où ils avaient siroté le chasse-cousin du patron, un caliborgnon madré, qui leur avait soutiré quelques piécettes et allongé la journée par maintes crucherries et coïonnades de goût douteux. La soif étanchée, le ventre calmé, les jambes reposées, nos deux hôtes avaient pris le chemin du retour.

Ils marchent, maintenant, fourbus dans la neige haute. La ripopée du tavernier les secoue de temps à autre d'un bruyant hoquet distillant une pituite aigrelette. La piste salébreuse aux allures de tortillère a disparu dans la vastité de la forêt qui sépare Courtemblin, en plaine, des masures de Courtari, recroquevillées dans les premiers plis du Mont-Terri. Sur un monticule, à l'est, s'élève la chapelle paroissiale de saint Kilian, encore un autre Irlandais, objet d'une dévotion insolite dans ce coin de pays chrétien, où l'on vient de quitter l'arianisme pour une nouvelle orthodoxie. On s'abigote naturellement dans nos clairières forestières, n'ayant d'autres occupations de l'esprit, sinon à débourrer au poêle tel damoiseau pour s'en gausser après par joyeuseté.

La marche devient lourde et lente. Les deux hommes ne s'avisent à aucun moment de gauchir vers le moulin de la terre dont on entend pourtant, par à-coups, meugler la roue sur son axe de bois. Hugon souffle fort: sa respiration se fait pénible, car l'effort accompagne chacun de ses pas. Liotard, selon les accidents du terrain, précède ou suit son père, tout occupé à écrémer du bout de sa langue recourbée une coulée insistante de morve laiteuse qui suinte méchamment de son nez rougi par la brume fraîche.

En effet, déjà le ciel s'emboucane devant eux. Il s'agit donc de ne pas lanterner, mais bien plutôt d'accélérer l'allure, si l'on veut ne pas être surpris par la nuit profonde à cette saison et en ces lieux.

Coucher à la belle étoile, si l'on peut dire, c'est s'exposer aux caprices du froid et des fantômes, à l'appétit des loups et au flair infailible des ours.

Enfin, éreintés et moulus, les voici à Courtari où les mesures se pelotonnent sous le chaume et les échandelles. Le père et le fils se précipitent vers leur maison: des hardes y étaient à l'évent, qui se balançaient lugubrement en promenant leur ombre sur la nappe de neige au point de la faire vivre étrangement.

Tapés les sabots de bois contre les planches grossières de l'heus d'vaint, ils furent tout soudain dans la tieujaine. Il n'y eut que peu de mots: le dialogue fut réduit aux salutations et à l'inutilité de l'expédition.

Tynne haussa les épaules, n'étant pas bavarde non plus. Elle avait mis à mijoter un salmigondis, une galimafrée qui n'incitait pas à la crevaille.

On se mit à table. Pendant un temps, l'espace ne fut rempli que du bruit mouillé de la déglutition des hommes qui bafraient gloutonnement. Tynne les regardait. Son visage était fermé. Visiblement, la femme était tracassée: quelque chose ne jouait pas.

– Qu'est-ce qui t'embrume? s'enhardit Hugon.

Libérée, Tynne se mit à parler.

– Les hommes de Caticus sont dans le coin!

Un ange passa dans la pièce sombre, ou plutôt un démon. Depuis qu'il avait succédé à Gondoin, Caticus était toujours à haricoter, à tourmenter, à vexer sinon à persécuter le menu peuple. C'était sa turlutaine.

Tynne reprit:

– Trois ont passé c'te vêprée, peu avant votre retour. Leur visage crotu ne court pas le baiser. Ils préparent un mauvais coup. Leur maigreur accuse encore la dureté de leur trogne. Déjà qu'ils méprisent les usances de chez nous. J'ai dû souffrir leurs gaberries et leurs lourderies pendant qu'ils s'impatronisaient céans. Il m'a fallu houspiller fort pour les faire déguerpir. M'est avis qu'ils ne sont pas loin et qu'ils vont revenir sous peu.

Cette nouvelle plongea Hugon dans un profond margouillis. Ses yeux firent le tour de la pièce, courant de l'âtre au banc, puis au coffre, au métra, à la pierre usée, partant polie, de l'évier.

– Nom de Dieu, dit-il, manquait plus que cela.

Son sang ne fit qu'un tour, son esprit qu'un inventaire rapide. Il avait vendu ses chèvres et ses moutons à la foire de Cornol, après la Saint-Martin. Bon! Restait un cochon.

– Ils ne l'auront pas, marmonna-t-il. Il nous faut sur l'heure tuer notre saint Antoine.

Joignant le geste à la parole, il bondit au bolat, en ramena incontinent un cochon gras et gros qui protestait énergiquement et poussait des grognements aigus à faire frémir tous les saints du paradis. Hugon s'efforçait de penser au vieil adage: «Tiaind lo poue ât trop grais, è renvache lo bolat.» Avec l'aide de Dieu et de quelques voisins cherchés à la hâte, l'exécution eut lieu promptement. Tué, débité, préparé, salé, le cochon de saint Antoine fut bientôt en pièces sur la table: les jambons avant, les jambons arrière, les épaules, les flancs, les jarrets, que sais-je? Restaient de belles pelures, de belles bandes de graisse blanche, de succulentes bardes, des morceaux appétissants à souhait de viande rouge. Qu'allait-on faire de ces morceaux disparates? On ne pouvait tout de m'même pas les jeter. C'eût été un affront à la faim.

– Regarde-moi tout cela! Nous ne pouvons rien négliger, aucune chute n'est à mépriser. Tout fait ventre, déclara promptement Hugon.

La tieujaine fut soudain le lieu d'intense réflexion. Brusquement, Tynne rompit le silence angoissant.

– Si on nettoyait les boyaux, dit-elle, de la bête, proprement, qu'on coupe ensuite en petits cubes toutes ces chutes et qu'ont les y fourre avec quelques bons assaisonnements et condiments, nous pourrions certainement conserver le tout. Enveloppe naturelle pour farce naturelle!

Le temps bref du doute passé, l'idée lumineuse de Tynne fut réalisée. On s'activa, on bourra, en prenant grand soin de ne les pas crever, les boyaux, et on les comprima tous les 7 ou 8 pouces pour faire tourner les segments sur eux-mêmes. On agit de telle manière qu'à la minuit il ne restait plus qu'à effacer les traces du crime de lèse-cochon.

Ce fut à nouveau l'occasion de stimuler l'imagination des chevillards.

– Sous le foin, disait l'un.

– Dans la terre, suggérait l'autre.

– Dans la terre? s'étonna Hugon, tu veux creuser un trou dans une terre gelée sur deux pieds d'épaisseur?

La proposition s'avéra sotté aux yeux de tout le monde.

– Pourquoi pas dans l'abeiller? hasarda quelqu'un, les abeilles dorment à cette saison.

– Si elles dorment pour nous, elles dorment aussi pour les pillards de Catticus.

Le raisonnement était sans faille. Comment soustraire à la voracité des écorcheurs le porc sacrifié? Hugon parcourut du regard les murs de la pièce, en balaya les coins et les recoins, plongea ses yeux dans les creux d'ombre. Une lueur de finesse et de malice tout-à-coup illumina le visage du vieux matois. Il plissa les paupières et les petites

rides de la ruse, à la commissure des yeux, se mirent à trembler de plaisir. Il y eut un silence. On attendait l'oracle.

– Là! s'exclama Hugon, et son doigt tendu indiquait le plafond; là! et son index descendu pointait vers l'âtre. La tieujaine est haute. Nous allons faire de la fumée et y noyer notre cochonnaille.

Ce fut une bousculade en bon ordre. Hugon disposa des bâtons en claie et y fixa la viande. Pendant ce temps, on mit dans l'âtre de la sciure, enrichie de branches de genévriers et l'on enfuma tout le local. Puis on suspendit la viande au plafond. La fumée était si dense qu'elle s'élevait pesamment, stagnait en nappe de belle épaisseur avant de se faufiler dans les rondelats, d'où elle pouvait quitter la maison subrepticement, sans attirer l'attention de qui que ce soit.

A matines, la tieujaine était parfaitement propre et le cochon évapora dans la fumée.

Chacun s'alla coucher.

Très tôt, le lendemain matin, on frappa lourdement et brutalement à la porte de l'heus d'vaint. C'étaient les hommes de Caticus qui revenaient à la charge. Quelle déconvenue! Ils eurent beau chercher, fouiller, fouiner, questionner, fureter, en un mot perquisitionner: rien. Ils ne trouvèrent rien. Ils conseillèrent simplement à Tynne d'aérer un peu son taudis.

– Vous respirerez certainement mieux! ajoutèrent-ils en toussant.

Ouf! Un grand soupir inonda la pièce et on devina, en levant les yeux, pendant quelques secondes, le cochon suspendu.

Par crainte d'un retour intempestif de la soldatesque, Hugon décida de ne pas toucher à la viande pendant une petite semaine. L'activité de la famille se réduisit donc à ajouter de la sciure sur les braises et, de temps à autre, à faire se consumer des rameaux de genévriers. Au bout d'un certain temps, la rumeur se répandit que les sbires du duc avaient quitté l'Elsgau. On pouvait donc songer à récupérer la bête pendue dans son nuage de fumée.

Hugon, Tynne et Liotard invitèrent les bouchers nocturnes et leur famille pour que la fête soit belle. Les tabourets et le banc grossier furent disposés autour de la grand-table sur laquelle la maîtresse de maison avait réparti, selon l'usage, les épices violentes et bizarrement mêlées: poivre, vinaigre, menthe, cumin, benjoin et cardamome, d'où fusaient des récipients remplis de vin du Rhin ou de liqueurs fortes du pays.

Hugon éleva le ton: chacun fit silence, religieusement.

– Liotard, dit-il, s'adressant à son fils, et l'on sentit que quelque chose d'inhabituel, de prodigieux même, allait se produire sous les yeux de l'assistance émerveillée, Liotard, prends ce seau, si ce n'est pas trop te demander et dresse-le là, sous le cochon.

Liotard exécuta l'ordre sans discuter. Il avait la vague impression de participer à un acte de portée universelle. Ayant saisi le seau de bois, près du métra, il l'apporta sous la bête enfumée.

– Retourne-le, dit le père.

Ainsi fit Liotard.

Hugon prit alors une étrange perche, bizarrement fourchue, comme un homme debout qui tiendrait ses bras élevés en signe de victoire. Chacune des branches se terminait elle-même par une autre fourche, beaucoup plus petite et orientée selon un axe perpendiculaire, de nature à soulever un corps horizontal. Il remit l'insolite potence à son fils, disant:

– Monte sur ce seau, si ce n'est pas trop te demander et, à l'aide de cet ustensile, décroche donc les boyaux de cochon que ta mère a eu l'idée de bourrer.

Le garçon grimpa sur le seau. A mesure qu'il se relevait, sa tête d'abord, puis son buste disparurent dans la nue de fumée. Chacun retenait son souffle.

Soudain on vit descendre, comme du ciel, de grandes pives mordorées et luisantes, fauves, d'un fumet tout à la fois pénétrant et suave, d'une fragrance fragilement alliagée, ambrée, pimentée, d'un évent subtil qui fit saliver l'assistance. Ce fut un moment d'extase. Un sentiment singulier de bonheur, légèrement mâtiné d'un rien de doute, effleura l'assemblée qui glissait lentement vers une vénération quasi religieuse de cette cochonnaille inédite.

– Descends maintenant, dit le père à Liotard et range ce seau, si ce n'est pas trop te demander.

Il y avait un peu d'obséquiosité dans ces dernières paroles.

Liotard obéit aux ordres de son père. Chacun s'assit alors autour de la table où reposait le produit de la recette improvisée. Douze paires d'yeux, comme des billes de cristal, comme des braises, comme des escarboucles, visaient la nouvelle préparation carnée tombée du ciel.

Cérémonieusement, Hugon saisit une pive de viande et, au moyen d'un tranchelard brillant, adroitement affilé, il se mit à couper, de biais, allez savoir pourquoi, l'objet de la convoitise commune en tranches fines. Et chacun de goûter, de savourer et de bénir l'Éternel pour la qualité de la trouvaille.

A un moment, quelqu'un dit:

– Faudrait donner un nom à cette divine ambrosie.

– Saucisse, s'écria Tynne, la saucisse!

Ce fut la consternation. Et les «pourquoi» de fuser alentour. Alors Tynne:

– Hugon, tu as prononcé trois fois ce mot tout-à-l'heure, dit-elle. Or trois est le chiffre de la Trinité: c'est un nombre divin et sacré. Prends,

as-tu dit, ce seau, si ce n'est pas trop te demander! Monte sur ce seau, si ce n'est pas trop te demander! Et enfin, range ce seau, si ce n'est pas trop te demander.

A ce moment précis, la cloche de l'église paroissiale de saint Kilian se mit à sonner. C'était Noël, fête de la joie.

– Saucisse de la joie, cria Liotard.

Et tout le monde d'applaudir longuement.

Courtemblin et Courtari ont complètement disparu de la carte de nos villages d'Ajoie. Pourtant, depuis ce Noël mémorable, le parfum de la saucisse d'Ajoie se répand dans les poêles, dans les cuisines, dans les fermes, sur la choucroute, sur les haricots et sur toute bonne chose que la terre donne en notre beau pays. Quant au plafond enfumé par quoi fut sauvé le cochon et créé la saucisse, on lui donna, en signe de reconnaissance, le beau nom de «satchou».

Voilà la légende de la saucisse d'Ajoie, telle que me l'a racontée le vieil homme du Mont-Terri.

Jean Michel

PETIT GLOSSAIRE

Crapaudière, n.f. lieu humide et malpropre.

Felatte, n.f. rouet.

Mairtchâle, n.f. pédale.

Dèmenâle, n.f. tige de la pédale.

Corâh, n.m. paquet de laine ou de chanvre.

Peingnou po l'tchainne, n.m. sérançoir ou peigne à chanvre ou à lin.

Chalandise, n.f. clientèle.

Caliborgnon, adj. myope.

Crucherie, n.f. ânerie, sottise.

Salébreux, adj. rocailleux.

Débourrer, v. déniaiser.

Emboucaner s', v. s'obscurcir.

Heus d'vaint, n.m. devant-huis.

Salmigondis, n.m. ragoût de plusieurs viandes que l'on réchauffe au jour le jour.

Galimafrée, n.m. mets peu appétissant.

Crevaille, n.m. repas où l'on mange avec excès.

Crotu, adj. marqué de petite vérole.

Gaberie, n.f. mauvaise plaisanterie, moquerie.

Margouillis, n.m. embarras profond.

Métra, n.m. buffet, dressoir.

