

Il y a boucherie et boucherie

Voilà celle d'Octave

Il y avait autrefois, dans ce vieux bâtiment à l'agonie duquel on vient d'assister, la boucherie d'Octave, le frère de Palmyr. L'abattoir se trouvait à l'extrême gauche, contre la remise d'Alphonse qui, on l'a vu, avait échappé à l'incendie. Dieu sait comment alors on tuait les pauvres bêtes qui finissaient là leur carrière animale? A coups de mailloche? J'entends des os qui craquent, je vois des chairs qui se fendent. L'angoisse de la mise à mort. Les cris, le sang, et cette peur horrible qui fait aller clair. Insupportable spectacle. Les souvenirs même m'en sont douloureux. Malgré tout l'homme vit avec cela et mange sa viande le cœur tranquille. Moi aussi. Aveugle, insensible, à la limite criminel. Mais que ferions-nous pas pour satisfaire notre appétit?

Je ne passais pas devant cette boucherie sans frissonner. C'était un lieu maudit que je retrouvais la nuit dans mes cauchemars. Ça et une tête de veau que j'avais découverte un jour au milieu du village, au bord de la route, nourrissaient mes angoisses nocturnes. J'y vis là-bas les bêtes qu'on tirait à deux ou trois parce qu'elles ne voulaient pas rentrer dans ce local atroce, j'y entendis leurs meuglements désespérés. Les siclées des cochons me troublaient moins. Je les connaissais ceux-là parce que j'allais les voir de temps en temps à la porcherie dont s'occupait mon grand-père. Stupides dans leurs boitons dont ils rongeaient les portes d'éternit, effrayants dans leurs cris et grognements que l'on entendait jusqu'au village pourtant à plus de cinq cents mètres. Qui aurait pu prendre en affection des bêtes qui vous auraient mangé si vous aviez eu le malheur de tomber inconscient parmi elles?

Au Pont le sang d'une autre boucherie coulait directement dans le lac par un tuyau qui sortait à la base des quais. Une écume répugnante se créait parmi les vagues, non loin de l'esplanade où nous nous tenions parfois à la récréation. C'était comme une grande et horrible fleur rouge où nageaient çà et là des particules douteuses. Une fleur, ça? Non, un champignon vénéneux qui se développait en volutes sanglantes sous nos regards dégoutés.

* * *

On charcute

Vers la fin de l'année, peu importe le mois, plutôt en période de froid, nous faisons boucherie. Je n'assistais pas au massacre du pauvre cochon qui remplirait notre fumoir, ni à son dépeçage. Ça se passait chez Nicole, au Séchey. Je me souviens seulement de ce que l'on nous ramenait en fin d'après-midi. Des bassines à lessive pleines de cette viande fraîche, blanche, et d'une odeur fade à l'excès. Avec un kilomètre de saucisse à rôtir. De celle-là, parce qu'elle ne se garde pas — nous n'avions pas le congélateur en cette époque, malheureux que nous étions — nous en donnions une partie autour de nous, dans la parenté, aux oncles et tantes. Et puis des saucisses aux choux, autrement dit des fraîches, des saucissons, avec en plus le casa pour le Nouvel-An. Et en prime des bandes de graisses épaisses comme des briques.

La cuisine devenait laboratoire. La graisse fondait dans de grosses marmites posées sur le potager à bois. Elle se transformait bientôt en un liquide ambré que ma mère coulait dans des pots de terre qui ont deux anses et des motifs bleus. Devenue saindoux, d'une odeur un peu écœurante, y ayant repris sa couleur blanche, on la servirait pour la cuisine.

Toute cette viande avait été déposée à la chambre à lessive où il fait frais. Le lendemain on la montait au fumoir. Là, sur des perches plus noires que du charbon, on y glissait les fraîches, on y suspendait par leurs ficelles les saucissons et le casa. Et désormais tous les jours, pendant deux semaines, pas loin, ma mère viendrait y faire du feu. Dans de modestes chaudrons de fonte qui ont une anse et trois pieds. Elle y allumait des petits bois, puis, la braise faite, elle y mettait de la sciure qui donnerait plus de fumée.

C'était un fumoir sans lumière, avec une porte d'éternit bien épaisse. Une vitre double, brune presque noire, dans le coin à gauche quand vous entriez, près de la cheminée qui le traversait, y donnait un jour si pauvre qu'il fallait toujours la lampe de poche. Odeur de fumée, de charcuterie qui pend et qui nous prépare des repas fastueux dans leur étonnante simplicité. Ma foi tant pis pour le pauvre cochon. Il avait assurément bien siclé avant le coup d'assomme. Il nous offrait maintenant avec générosité sa chair en saucisses et en saucissons bruns-rouges qui parfumaient d'une odeur pénétrante, un peu âcre, ce coin particulier de notre maison.

136

Mais cette coutume, et l'on en ignore les raisons, fut abandonnée. On irait désormais comme tout un chacun à la boucherie du village, chez Octave, qui aurait prononcé en guise de réclame : « Dix ans à Paris, meilleur boucher de Suisse » !