

Un bac de fonte pour la sciure du fumoir

Faites un petit tour sur internet, vous ne trouverez rien qui corresponde à un ancien fumoir de par chez nous. C'était en fait une petite pièce, en général au galetas, de préférence en briques, avec plafond tôle et un sol de brique. La porte pouvait être elle aussi tôle, ou carrément métallique. Plus tard en vit en éternit d'une certaine épaisseur.

Au plafond étaient des perches soit lambourdes, que la fumée de décennie d'utilisation avait rendues noirs de suie. Tout par ailleurs était noir de suie, et même une petite fenêtre qui donnait sur le reste du galetas pour avoir un brin de lumière. Mais en général, cette pièce qui ne possédait pas de lumière électrique, on pénétrait en ces lieux à la lampe de poche. Et tout ça sentait naturellement bon la fumée, et plus encore quand on était en période de boucherie, la viande fumée, saucisses, saucissons et bien entendu le casa pour le Nouvel-An.

C'était en quelque sorte une pièce secrète où ne pénétrait que la ménagère qui savait ce qu'il y avait à faire et connaissait le contenu de l'endroit. La viande fraîchement charcutée était montée dans le fumoir et suspendue aux perches. Il s'agissait ensuite de produire une fumée qui serait âcre au possible. On mettait du petit bois dans un récipient en fonte, on l'allumait, on recouvrait de sciure et l'on s'en allait. Tout cela allait bouillonner longtemps et donner la fumée que l'on souhaitait pour amener la viande à ce que l'on souhaitait.

Il est très étonnant de trouver peu de récit qui témoignent de cette pièce. Il semble même qu'Auguste Piguet, pourtant féru en la matière, n'en ait que peu parlé.



Le bac à sciure du Poste, avec encore la sciure à l'intérieur !



Il existe des bac à sciure de toutes les formes et de toutes les dimensions. Les plus gros, qui peuvent être attribués à d'autres fonctions, sont d'un poids qui vous décourage de les collectionner. Et pourtant...



Quelques anciennes perches demeurent, ici ou là...

Vers la fin de l'année, peu importe le mois, plutôt en période de froid, nous faisions 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 frâches, 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 frâches, 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.

On a toujours rétrospectivement considéré notre ouvrage de « Saveurs d'enfance », comme non abouti, presque en chantier pour dire. Et pourtant, sur le plan ethnographique, c'est l'un des rares ouvrages combiens qui en eut autant à dire. Il eut juste fallu que l'on soit né dix ans plus tôt pour en avoir à raconter le double.

