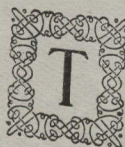




Boucheries Canadiennes



TOUS les ans, à pareille époque, nos campagnards immolent le cochon engraisé durant l'été. Il faut être bien pauvre pour n'avoir pas sa boucherie à faire. Grosse humiliation ! La maison sans saloir bien rempli, à l'entrée de l'hiver, c'est une maison vouée aux tristesses. Elle commence par ne pas connaître la gaité bruyante de la saignée matinale, le trémoussement des faiseuses de boudins et les splendeurs du fricot du soir. Cet usage des boucheries, et du remue-ménage affairé et joyeux qui les caractérise, a été apporté de France par nos premiers ancêtres. Il est bien implanté, car c'est une des rares coutumes des premiers temps qui aient encore de la vogue. Un officier français, M. de Mermet, de passage parmi nous au commencement du siècle dernier, le constatait avec bonheur et, prenant sa bonne plume de poète-amateur, faisait une description fort éloquente du spectacle. En voici quelques vers :

*La victime s'étend sur le bûcher de paille,
Sur son corps l'eau bouillante est versée à grands seaux;
Les plus légères mains font glisser les couteaux
Qui du grognon défunt enlèvent la dépouille;
Et bientôt sont formés la succulente andouille,
Le boudin lisse et gras, le saucisson friand,
Et plusieurs mets exquis savourés du gourmand.
Ainsi le bon pourceau change pour notre usage,
Et ses pieds en gelée, et sa tête en fromage,
On taille, on coupe, on hache, et des hachis poivrés
Sortent les cervelas et les gâteaux marbrés.
L'un remplit les boyaux, l'autre enfle les vessies;
On partage, on suspend les entrailles farcies;
Un lard épais et blanc étale ses rayons;
Ici brille la hure, et plus loin les jambons;
Et là se met à part la côtelette plate,
Qu'un sel conservateur rendra plus délicate;
Tous les morceaux enfin, même le plus petit,
Sont rangés avec art et flattent l'appétit.*

