

---

## PRATIQUES DIFFÉRENTIELLES DE DÉCOUPE DU PORC EN LORRAINE

---



---

### Note de Recherche

---

Colette MECHIN\*

La mise à mort du porc et la découpe qui en procède ont donné et donnent lieu à une très abondante littérature, tant il semble évident que là encore s'exerce pour quelque temps une pratique traditionnelle enracinée dans la coutume des terroirs. Cependant le paradoxe est grand entre une technologie somme toute assez semblable en ses grandes lignes d'une province à l'autre, et la luxuriance des manières de faire et des discours afférents qui sont développés en cette occurrence. En écrivant : « Les pratiques de la mise à mort et de la mise en œuvre des viandes ne diffèrent pas d'une province à une autre : le cochon périgourdin se tue, s'apprête et se mange comme le cochon savoyard, alsacien, breton ou auvergnat », VAN GENNEP (1958) fait preuve d'une cécité ethnographique évidente, mais on comprend son agacement devant la mobilisation des folkloristes de l'époque autour d'un rituel qui pour lui n'en était pas un (« son abattage est un prétexte à réunions et à réjouissances mais qui n'ont rien de cérémoniel » écrit-il encore).

L'accumulation des détails de la transformation du porc en charcuterie remplirait des volumes entiers d'un intérêt ethnologique certain, mais elle pourrait permettre également une confrontation des différences telles qu'elles sont perçues par les pratiquants eux-mêmes des manières de faire de chaque contrée. Dans cette perspective du « nous, on ne fait pas comme le voisin », voici l'exemple de la Lorraine.

L'hétérogénéité de la Lorraine a, de longue date, été décrite par les géographes et les historiens : bâtie à l'Ouest sur les contreforts du Bassin Parisien, avec un peu du massif ardennais au Nord, s'étirant en plaines et vallons au Centre pour terminer sur la montagne et la forêt vosgiennes, elle n'a, écrit P. LESOURD (1966) « aucune unité géologique, orographique ou hydrographique », et que dire de son Histoire ! Convoitée par les grands voisins : le Royaume de France, le Duché de Bourgogne, morcellée entre les ducs de la maison de Lorraine, une myriade de petits seigneurs et les princes évêques des villes franches (Metz, Toul et Verdun) elle fut un patchwork politique jusqu'à son absorption totale par le Royaume.

Les folkloristes, emboitant le pas aux dialectologues, ont supposé que la grande césure dans l'infinie variété des petits particularismes locaux, s'établissait à la limite des langues. En effet, la Lorraine du Nord-Est, celle qui fut annexée par l'Allemagne avec les deux départements alsaciens après la défaite de 1870, pratique encore un dialecte germanique, alors que tout le reste (soit trois départements et demi) utilise – utilisait serait plus exact, puisque les patois dans cette zone, ne sont plus que souvenirs résiduels – un parler roman. Ainsi THOUVENOT (1982) dans sa présentation cartographique des usages alimentaires de la France du Nord-Est mentionne « l'existence et le maintien depuis l'an 800 d'une frontière politico-ethnique, limite de langue et de civilisation encore actuelle entre « romans » et « germanins ». Or, la réalité n'est pas aussi patente que le laisse entendre cette déclaration péremptoire. Une enquête entreprise depuis bientôt dix ans sur la « pratique du cochon », fait apparaître d'une part des continuités insoupçonnées entre les zones romanes et germanophones (on fume le jambon par exemple de part et d'autre de cette frontière) d'autre part une démarcation entre le Nord-Ouest et tout le reste (pour rester dans le thème de la conservation : ici on sèche au lieu de fumer). Les raisons technologiques ne suffisent pas à expliquer cette distinction – les pays où l'on sèche la viande seraient de climat moins humide que les autres – puisqu'elle est renforcée par une autre différence de pratique qui intéresse le mode d'ouverture de l'animal.

---

\* Chargée de Recherches au C.N.R.S. (U.A. 222), 116, rue du Maréchal-Foch, 67380 Lingolsheim.

## Le dos ou le ventre ?

L'ouverture « par le dos » est connue dans nombre de provinces, mais elle est présentée en position diachronique comme technique « à l'ancienne », remplacée par une pratique dite « de boucher » plus moderne. Ainsi, au hasard des lectures, en Aubrac elle est connue comme « ancien usage » (TARDIEU, 1982), dans la région de Liège, elle se pratiquait « à la campagne » (SEMERTIER, 1894), en Franche Comté elle était, au moment de la réalisation des enquêtes pour l'Atlas Linguistique, encore connue dans quatre points d'enquête (DONDAINE, 1978).

Or, en Lorraine, jusqu'à une époque récente – celle où les bouchers professionnels ont supplanté un peu partout les tueurs des villages et nivellé les usages – l'opposition d'ouverture dos-ventre était perçue comme marqueur culturel régional.

La recherche d'informations sur le terrain quoique tardive – on élève de moins en moins de porcs pour la consommation domestique et, le cas échéant on utilise de plus en plus les services d'un professionnel pour abattre et découper – permet cependant de poser en hypothèse que, dans la zone où l'usage de la découpe par le dos est bien attestée, il existe un support particulier, rendant plus facile l'opération et qui n'est pas connu dans l'autre zone. Une table à claire-voie désignée *berce* en Lorraine romane, *Schlachtbank* ou *Schragen* dans la partie mosellane qui connaît cet usage, permet de placer l'animal en situation commode pour opérer la découpe.

En fait, dans la chronologie des opérations, si l'on ouvre l'animal par le dos, cela veut dire qu'on va devoir dans un premier temps « lever l'échine », c'est-à-dire sectionner de part et d'autre de la colonne vertébrale, et une fois cette première découpe réalisée, enlever en un seul geste l'assemblage des vertèbres (en patois de la région de Metz, on le désignait comme la bande-des-os-courts : *coross mégnéye* (WESTPHALEN, 1934). La sortie des viscères ne se fera que par la suite.

Là où la table n'existe pas, on suspend l'animal dos à une échelle spéciale (le *poulain* dans le sud de la Meuse) ou sur un support de fortune (porte de grange) ou tenu en l'air par la fourche élévatrice du tracteur. L'ouverture est ventrale et, nos informateurs y insistent, ce sont les viscères qui, se déversant en cascade, sont dans ce cas, les premiers éléments issants de l'animal. Cette découpe primaire par le ventre, il faut le souligner, ne s'oppose nullement à la levée de l'échine : la Gascogne la connaît : (BONNAIN, 1981), dans les Baronnies, l'Ardèche également (région de Privas dans le Vivarais) (BONNET, 1976) la Bresse Louhannaise (CHEVAL, 1976), mais elle devient en quelque sorte facultative puisqu'elle ne dépend plus que du bon vouloir du boucher et du désir de la maîtresse de maison.

En Lorraine où, nous l'avons vu, la découpe « par le dos » perd du terrain, la levée de l'échine se maintient cependant dans l'ancienne zone de la table à découper parce que les usages culinaires et sociaux qui en dérivent, perdurent encore (mais la découpe « en côtes », fort prisée de la jeunesse et de facile conservation dans les congélateurs la fera sans doute disparaître en même temps que s'éteindront les anciens qui l'estiment encore). « L'échinée », sectionnée en tronçons plus ou moins longs selon les directives de la maîtresse de maison, remplissait plusieurs fonctions essentielles :

- des morceaux en étaient distribués à la parenté et au voisinage avec d'autres pièces constituant la « grillade », la « charbonnée »...
- le reste des vertèbres – et la bande de lard dorsale qui y adhère – servait à constituer de savoureuses soupes, des soupes à la moelle très prisées, plus estimées que les simples soupes « au lard »,
- les deux premières vertèbres de l'échine, dénommées le *juif* (région de Metz) ou *jowi* (Fensch) étaient conservées cérémonieusement pour la soupe de Pâques (1).

Soit donc une pratique jugée désuète, nécessitant un appareillage contraignant (une table à claire-voie permettait d'insérer les pattes) ; soit aussi une technique pratiquée par les bouchers et polyvalente puisqu'elle permet à volonté de séparer l'échine du filet ou de confectionner des côtelettes. On comprend que partout où les deux techniques sont encore visibles côte à côte, on ait fait de la seconde, progrès oblige, le substitut de la première. Or, il se trouve qu'en Lorraine les deux techniques sont opposées synchroniquement comme relevant de deux « coutumes » différentes et qui plus est, de façon erronée mais emblématique, comme révélant la « germanité » ou la « romanité » de ses pratiquants.

## Du « côté des Allemands »...

Alors que l'usage de la table à découper et donc probablement de l'ouverture par le dos occupe une large zone nord-ouest (cartographie en cours) prenant en diagonale la fameuse frontière linguistique, un folkloriste prudent et excellent observateur de surcroît, R. de WESTPHALEN (1934), écrit vers 1930 :

« Les tueurs originaires *du côté des Allemands* (en italique dans le texte : les Allemands en question désignent les mosellans germanophones) couchaient sur le dos le cochon égorgé, lui ouvraient le ventre et le thorax et achevaient le découpage en détachant l'épine dorsale », un peu plus loin il décrit la découpe pratiquée dans la zone romane : « le tueur fend en long la tête du cochon, en extrait les deux lobes de la cervelle, qu'il dépose sur une assiette. Puis il s'apprête à enlever l'échine : une incision profonde dans la ligne médiane du cou s'arrête à la proéminence de la première vertèbre dorsale, *lo jwif (jowé ou jowi)* et, de là, l'entaille longe de chaque côté l'échine atteignant en profondeur les apophyses latérales des vertèbres jusqu'aux articulations iléo-sacrées. Avec la hachette, s'aidant au besoin de quelques coups de maillet frappés sur la hachette, le tueur sectionne les insertions des côtes et les condyles des os du bassin. Ensuite il saisit la queue du cochon, la lève et détache l'échine entière, en tirant toujours plus haut, tout en s'aidant de son couteau ».

Brandir l'échine est geste spectaculaire qui magnifie l'art du boucher : dans la région liégeoise, la *sicrène* (l'échine donc) avec sa bande de lard y attachée servait d'enseigne aux charcuteries de campagne (SEMERTIER, 1894). Aussi, retourner l'animal pour l'ouvrir par le ventre et terminer le travail « à l'allemande » par où les « français » commencent, cela prend des allures de sacrifice, à tout le moins de franche provocation. Les témoignages actuels sont à ce sujet fort instructifs quoique c'est la technique « par le dos » qui est – autres temps, autres mœurs – analysée avec curiosité et présentée comme une inversion :

- inversion dans l'axe du temps puisque la levée de l'échine primordiale et théâtrale est obli-térée par une découpe « par le milieu », et différée au lendemain lorsque « tout le reste » a été enlevé,
- inversion dans l'espace puisque de l'animal couché sur le ventre en position horizontale et ouvert, Westphalen le précise bien, de la tête jusqu'à la queue, on passe à un animal pendu vertical, tête en bas, qu'on ouvre de l'anus au sternum.

Cette double inversion fonctionnelle en Lorraine puisqu'elle permet de se démarquer, de façon erronée mais d'autant plus intéressante, du voisin, de l'Autre, se retrouve-t-elle ailleurs ? Peut-être bien. Dans un épisode du *Roman de Tristan*, écrit au XII<sup>e</sup> siècle, les chasseurs de Cornouailles du roi Marc s'apprêtent à trancher un cerf en quartiers « comme un porc » ce qui révolte Tristan – élevé en Norvège – qui leur montre alors comment défaire l'animal :

« Il dépouille l'animal, coupe les daintiers puis les cuissots, retire les entrailles, les deux épaules, la partie du dos la plus grasse entre les épaules, et lève les filets au-dessus et au-dedans des lombes. Puis il retourne le cerf et lève la venaison des deux flancs avec sa graisse. Ensuite il tranche le cou, la tête et la queue avec le cimier ». (SALY, 1980).

Or, avant cette démonstration de découpe selon les règles, qu'a pu répliquer le maître veneur interloqué par l'indignation de Tristan ? « Que leur coutume est de partager le cerf dépouillé *par le dos, de haut en bas*, puis de le découper en quatre quartiers ». L'opposition ne se fait plus entre Soi et l'Autre mais entre le Domestique et le Sauvage ; elle fonctionne cependant bien sur la même inversion : si le cochon, animal vulgaire d'élevage peut se découper par le dos et de haut en bas, alors le cerf, animal libre et noble, doit se dépouiller par le ventre et de bas en haut...

---

### NOTE

(1) Dans l'Antiquité classique, la « levée de l'échine » et son rôle cérémoniel sont bien attestés : Benveniste rappelle que les rois de Sparte avaient le privilège de recevoir toutes les peaux et les échines des animaux immolés et dans l'Odyssée, on voit Ulysse recevoir d'Eumée la part d'honneur : « La longue échine du cochon aux dents blanches » (Homère, Odyssée, XV, 430-439) (Schnapp-Gourbeillon, 1981). Mais cela n'implique pas que l'ouverture par le dos ait été pratiquée.

---

---

## BIBLIOGRAPHIE

- BONNAIN R. (1981) : Le pèle-porc dans les Baronniees, in : *Les Baronniees des Pyrénées, école des hautes études en sciences sociales* édit., Paris.
- BONNET P.S. (1976) : Charcuterie familiale en Ardèche, *Ethnozootechnie*, 16 : 5 p.
- CHEVAL F. (1976) : L'abattage du porc et le tueur de cochon en Bresse Louhannaise, *Ethnozootechnie*, 16 : 126-129.
- DONDAINE C. (1978) : *Atlas Linguistique de la Franche Comté*, vol. 2, CNRS édit., Paris.
- LESOURD P. (1966) : *La Lorraine*, GLD édit., Paris, 270 p.
- SALY A. (1980) : Tristan chasseur, in : *La chasse au Moyen-Âge, Actes du Colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Les Belles Lettres édit., 554 p.
- SCHNAPP-GOURBEILLON A. (1981) : *Lions, héros, masques*, Maspéro édit., Paris, 219 p.
- SEMERTIER C. (1894) : *Vocabulaire de la boucherie et de la charcuterie*, Bulletin de la Société Liégeoise de littérature wallonne, 2<sup>e</sup> série, t. XXII, Liège, 110 p.
- TARDIEU S. (1982) : Abattage et dépeçage du porc, in : *L'Aubrac*, t. VI<sub>2</sub>, CNRS édit., Paris, p. 156-183.
- THOUVENOT C. (1982) : Une expérience de cartographie alimentaire en France, in : *Technologies-Idéologies-Pratiques* (numéro spécial), *L'Ethnocartographie en Europe. Actes de la table ronde internationale organisée par le Centre d'Ethnologie Méditerranéenne* (Aix-en-Provence, 25-27 novembre 1982), 363 p.
- VAN GENNEP A. (1958) : *Manuel de Folklore français contemporain*, t. IV, Picard édit., Paris.
- WESTPHALEN R. de (1934) : *Petit Dictionnaire des traditions populaires du pays messin*, journal Le Lorrain édit., Metz, 824 p.
- 

## DISCUSSIONS

- C. MECHIN : *Je voudrais saisir l'occasion de cette communication pour demander si quelqu'un connaît l'ancienneté de la découpe ventrale.*
- J.-L. DURAND : *C'est effectivement une question fondamentale. En Grèce, la découpe est toujours horizontale.*
- B.L. DUMONT : *La découpe est-elle plus rapide en passant par le dos ou par le ventre ?*
- C. MECHIN : *Les temps sont en effet différents suivant la position choisie. Pour oter l'échine, il est plus rapide de commencer par le dos.*
- J.-L. DURAND : *Il y a cependant une contrainte, celle de l'urgence de l'éviscération, surtout en pays méditerranéen. D'autre part, la technique de découpe est sans doute modifiée par l'utilisation culturelle de la peau.*
- L. CHAIX : *Au Soudan (Afrique de l'Est), la peau des petits ruminants (Caprinés) n'est pas conservée.*
-