

LE GRAND LIVRE DU COCHON CREOLE.



Vous voulez tout savoir du cochon créole, lisez dans la collection « *Le Grand livre* » des éditions Orphie celui qui lui est dédié.

De la lecture de cet ouvrage qui mêle , dans un subtil mélange, recettes, histoire et anthropologie, vous sortirez le « *ventre bien fait* » et la « *tête bien pleine* » selon les termes de la préface de Gilbert PAGO.

Les auteurs ne nous sont pas inconnus puisqu'il s'agit du chef BREDAS et de William ROLLE anthropologue et PLP Lettres-histoire-géographie.

Les recettes , traditionnelles du cochon salé, chaudé ou grillé (nées des moyens de conservation limités de l'époque) et celles issues du talentueux cuisinier alternent avec les propos de William ROLLE.

Probablement introduit par les espagnols pour disposer de chair fraîche lors de prochaines escales, on prête, en outre, à *Sus ibericus*, le cochon, la capacité à détecter l'approche des terres.

Mais le cochon est absent de l'habitation et ne figure dans les livres de comptes que sous la forme d'importation de lard en saumure. Les porcs issus des lâchers espagnols faisant des dégâts dans les récoltes seront exterminés par les planteurs. Les esclaves qui ne disposent pas d'excédents alimentaires ne peuvent en nourrir. L'absence du cochon des contes traditionnels antillais est remarquable.

Pourtant le cochon deviendra l'animal domestique de la famille martiniquaise. Dans les années 60 le cochon , destiné à la consommation familiale, est élevé dans un proche environnement. D'une proximité dont on se rend compte de la réalité avec la reprise du récit d'enfance de Patrick CHAMOISEAU . A Fort-de-France, au centre ville, sa mère éleva plus d'un cochon !

Nourri d'aliments et des restes des hommes le cochon créole (produit d'un mélange de races où domine le « large black »), appelé cochon-planche du fait d'une maigreur caractéristique, termine ses jours dans un abattage lui aussi de proximité.

C'est alors jour de fête dont les préparatifs, les rituels d'abattage, le partage des tâches entre les hommes et les femmes, l'ambiance de ce jour de décembre laissent d'impérissables souvenirs à ceux qui les ont vécus , notamment durant l'enfance.

Aujourd'hui le « cochon-planche » a disparu remplacé par le « large white ». L'animal domestique de la famille martiniquaise est le chien, l'abattage domestique est limité et le recours à l'abattoir public la règle.

De nouvelles habitudes alimentaires sont prises, l'importation de viande de porc est abondante, cependant c'est à une nouvelle contemporanéité du cochon que nous invite « *Le Grand livre du cochon créole* ».

Martine FLANDRINA PLP HC Lettres-histoire-géographie

