

Le cochon à la fête

Lundi, a annoncé meumée, on lui fait sa fête au cochon. On va l'occire et ensuite avec les générosités de ce Monseigneur comme le Breton appelle le porc, on fera une fête. Le fest en oc'h. La fête au cochon et la fête du cochon. Hé ! meumée, lundi j'aurais le droit de pas aller à l'école. On verra. En attendant va prévenir le père Fornour qu'on a besoin de lui. Le père Fornour, c'est le tueur attiré de notre famille, le bourreau qui mettra fin aux jours de notre adoré cochon dont on dit que tout en lui est bon et que lorsqu'on le tue on perd qu'une chose, le cri. Puis saigné, on en recueillera le sang, on déposera le corps dans la bassette (grande caisse en bois), on l'arrosera d'eau chaude, on le grattera, on le hissera sur la civière, les pattes arrière attachées, tête en bas. On l'étripera, l'éviscérera, récupérera les boyaux pour l'andouille et les saucisses. Tous les abats seront prélevés et le soir il y aura freskajeou (ragoût des choses fraîches). La vessie, c'est pour nous les mioches, qu'on gonfle et qu'on fait sécher pour qu'elle serve de ballon. Les femmes iront laver les boyaux. Demain on découpera la viande et on préparera la charcutaille. Ce cochon élevé avec amour, nourri à la pâtée au petit lait, aux veilles patates, au son et aux choux, on le sacrifie sans état d'âme car sa viande sera la seule qui, après avoir été salée et mise au charnier, sera dégustée en hiver dans le friko kaol, autrement dit le cassoulet breton, ou la cotriade de lard. Et quel lard ! 10 cm de gras entre 1 mm de maigre et 1 mm de maigre ? Trois en un, dit peupé, comme le mystère de la Sainte Trinité. Le cochon en fête, c'est l'art de faire le lard et pas la tête dont on fait le pâté. ■

Fest an hoc'h

A-benn dilun e vo graet e stal d'ar pemoc'h en doa lâret Meme. Lazhet e vo hag àr-lerc'h e vo graet bourraplited get madelezhioù an Aotrou, evel ma vez lesanvet get Yann-Vreton. Fest an hoc'h a vo. Diwadet e vo ar pemoc'h ha fest a vo. Arsa Meme ! Dilun em bo gwir da chom hep monet d'ar skol neuze. Gwelet e vo. Da c'hortoz, kae da lâret d'ar paotr Fornour hon eus afer anezhoñ. Ar paotr Fornour eo al lazher anavet get hor familh, ar bourev a lakay fin da deizioù hor pemoc'h karet a lârer e vez pep tra mat da gaout ennoñ ha pa vez diskaret n'eus namet un dra a ra diover, e glevet é toc'hal. Ur wezh toulllet ar pemoc'h e vo dastumet e wad, laket e gorf er based (kef koad bras), strimpet dour toemm àrnoñ, e gignet hag e hiñset àr ar c'hvavazh, e dreid a-dreñv staget hag erenet, e benn en diaz. Tennen e vo e stripoù, e bironennoù, adtapet e vo e vouzelloù d'ober anduilh ha silzig. Razh an diskaroù a vo tapet d'ober freskajoù (ragoud an traoù fresk) da noz. Ar c'hwezigell a vo c'hwezhet ha laket da sec'hiñ d'ober ur vell evidomp-ni, pologed. Mont a ray ar maouezed da walc'hiñ ar bouzelloù. An deiz àr-lerc'h e vo troc'het ar c'hig hoc'h hag e vo alejet ar charkuterzh. Hep damant e vez aberzhet ar moc'h desavet get kalon ha maget mat get pastez laezh-bihan, avaloù-douar kozh, brenn ha kaol, kar er gouiañv ne vez ket namet kig-moc'h, àr-lerc'h bout sallet er charnell, d'ober friko kaol, kasouled Breizh, peotramant kaoteriad kig-sall. Ha pegen druz ! 10 cm gwenn etre div dailhenn 1 mm bevin. Tri en unan, a lâre Pepe, evel mister an Drinded Santel. Fest an hoc'h, ar seizh ard d'ober lard ! Ha n'eo ket c'hoari e benn pa c'heller gober fourmaj getoñ.

[Vous trouverez la traduction de cet article sur le site www.lorient-agglo.bzh](http://www.lorient-agglo.bzh)

- Hoc'h : Porc, cochon
- Ur pemoc'h : Un cochon
- Fest : Fête
- Skol : Ecole
- Bourev : Bourreau
- Gwad : Sang
- Bouzellenn : Boyau
- C'hwezigell : Vessie
- Silzig : Saucisses
- Gouiañv, Goañv : Hiver
- Kig-sall : Lard