

Savoir élever le bétail et préparer la viande

« Tenez, mon père y a acquis une autre spécialité très intéressante. C'était un véritable fermier, un vrai maître de la maison, qui savait s'occuper de toutes sortes de bétail. Et nous avons toujours eu des cochons. D'ailleurs, pendant un certain temps, avant d'aller habiter un peu plus loin, nous avons aménagé une petite étable dans un abri, et nous avons élevé des cochons tout le temps.

Une fois, mon père a vu les voisins courir derrière un cochon à moitié abattu. Il couinait et éclaboussait de sang. Ils n'avaient pas touché le bon endroit. Alors mon père a dit, laissez-moi achever cette pauvre bête. Un coup et c'est fini.

Tu peux peut-être le dépecer aussi ?

Bien sûr que je peux, si vous en avez besoin. Aucun problème.

Et il l'a fait comme il savait le faire. Il a tout étalé proprement. Ce n'est pas un travail agréable, mais s'il faut aider. Et les Russes étaient gentils. Quand la saison commençait, tout le monde invitait mon père, et on avait toujours de la viande fraîche. C'était comme ça.

Vous faisiez des salaisons, du lard à la lituanienne ?

Oui, nous en faisons. Ma mère faisait même des saucisses, et je me souviens que les voisins étaient surpris, parce qu'ils ne savaient pas qu'on pouvait en faire à la maison. Oui, bien sûr, et une fois, on nous a même envoyé du seigle, un colis de farine de seigle, en petite quantité, mais quand même. C'était un gros colis. Et ma mère a fait du pain de seigle. Quelle odeur ! »