



PETITE HISTOIRE DE LA CHARCUTERIE

L'origine de la charcuterie est certainement ancienne et elle est liée au besoin de conserver la viande.

À partir de l'an 9000 av. J.-C. environ, durant le Néolithique, nos ancêtres en ont eu besoin lorsque, après avoir abandonné la vie nomade de chasseurs et de cueilleurs, ils sont devenus agriculteurs et éleveurs et ils se sont organisés pour la première fois en communautés. Bien que l'iconographie soit insuffisante et limitée, il reste des traces d'élevage porcin remontant à l'époque des Sumériens qui, à ce qu'il semble, étaient capables de réaliser un produit très similaire à la saucisse.

Dans l'Ancien Testament et dans le Coran, le porc est décrit comme un animal impur et il est interdit d'en consommer la viande (probablement parce qu'elle peut facilement faire l'objet d'infections parasitaires dans les climats chauds).

Toujours à propos du porc, Hérodote raconte (dans le livre II de ses « Histoires ») que les habitants de la Basse-Égypte étaient particulièrement chanceux car après avoir ensemencé la terre, fertile grâce au Nil, ils envoyaient les porcs fouler les semences et il ne leur restait plus qu'à récolter les fruits.

Plusieurs auteurs de l'époque romaine (par ex. Pline l'Ancien et Varron) évoquent des porcs engraisés, destinés à l'abattage et expédiés de l'Étrurie vers Rome, ainsi que de jambons importés de la Gaule vers Rome.

À l'époque médiévale, l'importance du porc dans la vie et dans l'économie quotidienne est illustrée par des cartes, qui témoignent que les bois étaient mesurés et estimés sur la base de la quantité potentielle de nourriture pour les porcs (par ex. certaines cartes signalent la présence de forêts de « 700 porcs », ce qui indique que ces territoires pouvaient nourrir 700 porcs).

À cette époque, les méthodes de conservation les plus utilisées étaient la salaison et/ou le fumage et/ou la dessiccation. Le fumage, en particulier, était utilisé dans les régions d'Europe centrale, alors que la salaison était plus caractéristique des régions méditerranéennes.



À la Renaissance, un grand nombre de forêts ont été abattues pour laisser de la place aux cultures. Par conséquent, les pièces de porc disponibles diminuèrent et les produits de charcuterie, qui étaient considérés comme des aliments pour la survie du peuple, devinrent précieux et recherchés : les jambons et les saucissons étaient demandés aux tables des Seigneurs et ils étaient présents dans tous les menus et banquets importants.

C'est la naissance de l'art des écuyers tranchants, experts dans la découpe et le service des saucissons et des jambons, ainsi que des rôtis et des bouillis. Dans la tradition paysanne, l'abattage du porc a toujours représenté un moment important et communautaire. En effet, l'abattage du porc concernait plusieurs familles ayant des liens de parenté ou d'amitié. C'était donc un moment de travail mais également de joie et de fête, égayé par une nourriture abondante et par du bon vin. Rien n'était jeté :

le sang recueilli était utilisé dans la préparation de tartes et de boudins, le gras et le maigre étaient séparés pour la préparation de différents produits de charcuterie. Le gras qui n'était pas adapté à la préparation de saucissons était saponifié avec de la soude pour la fabrication du savon.



Jusqu'aux années 60, la préparation et la transformation des viandes étaient réalisées au sein des exploitations agricoles, qui produisaient la matière première. Dans la seconde moitié du XXème siècle, les petits laboratoires artisanaux se sont progressivement agrandis jusqu'à devenir l'équivalent des grandes industries.

L'Italie se caractérise par sa vocation de transformation, même dans le secteur de la viande. Dans ce pays, l'histoire et la tradition s'entrecroisent et se reflètent en une gamme riche de produits. La charcuterie italienne est estimée et célèbre dans le monde entier. De nos jours, le défi de l'industrie charcutière est de créer des produits aux grandes qualités organoleptiques, qui correspondent à leurs spécificités, mais également sûrs pour le consommateur en termes d'hygiène sanitaire.