Pourquoi ne parle-t-on que du boudin de porc ?



By M0tty (Own work) [CC BY-SA 3.0], via Wikimedia Commons

Est-ce pour des raison économiques ? Sanitaires ? Spirituelles ? Autres ? J'aimerais savoir s'il existe du boudin fabriqué à partir de sang de bœuf, de mouton ou de volaille.

Réponse apportée par Eurekoi Strasbourg le 25 janvier 2017

Bien qu'il soit principalement préparé avec du porc, le boudin est plus une recette composée qu'un aliment à part entière : sa composition peut donc varier selon les recettes (maigre de porc, volaille ou veau) tel le « Boudin havrais » qui ne comprend pas de viande mais du lait et pourrait par exemple rentrer dans la composition un repas végétarien.

L'histoire du boudin noir, l'une des plus anciennes charcuteries connues, est directement associée à l'élevage du porc, car c'est le bétail le plus répandu en occident. Aussi, cette prévalence d'utilisation du sang de cochon pour ce plat est associée à des raisons économiques de non-perdition des denrées alimentaires : après la «*tuade*», le sang était toujours récupéré pour faire du boudin noir.

Il était aussi utilisé pour des raisons culturelles et spirituelles, le cochon trouvant sa place dans la majorité des cultures où les diverses symboliques : c'est un met très

apprécié des banquets durant l'Antiquité par les Romains, les Grecs et les Gaulois, le cochon est très consommé par les intellectuels de l'époque qui se plaisent à en vanter les bienfaits thérapeutiques.
Extrait du passage consacré au boudin noir sur l'encyclopédie en ligne Wikipédia et sur le site www.la-viande.fr/ :

> *«La tradition veut que le boudin noir ait été inventé par un cuisinier de la Grèce antique dénommé Aphtonite, ce qui en fait l'une des plus anciennes charcuteries. Il possède des références antiques comme dans l' « Odyssée » d'Homère. Le livre de recettes romaines «De re coquinaria d'Apicius» du ive siècle est le premier à transmettre sa recette. Au Moyen Âge, il était considéré comme un plat canaille (populaire, de bistrot) qui ne se dégustait que dans les tavernes…»*

En sus de ces paramètres historiques et culturels, un autre concerne les propriétés du sang de porc en tant qu'aliment. Ainsi sur le site futura-science.com écrit :

> *« Élaboré à partir de sang de porc coagulé, le boudin est reconnu pour sa richesse en fer. Il en contient effectivement 22 milligrammes pour 100 grammes, ce qui constitue un record !*
> *Mais c'est aussi l'une des charcuteries les plus grasses – 38 grammes de lipides pour 100 grammes – et des plus caloriques avec 400 kilocalories pour 100 grammes…. ».*

La forte présence de lipides et de fer du sang du cochon pourrait expliquer la prédilection des peuples à l'utiliser plus que d'autres.
Enfin vous trouverez des compléments dans ce document issu de notre fonds bibliographique :
Tout est bon dans le cochon : histoire, tradition, recettes… / Christian Etchebest et Eric Ospital Paris : First Editions, 2013

Une autre référence sur le sujet, **Le cochon, Histoire d'un cousin mal aimé** de Michel Pastoureau édité par Gallimard.

Suite à nos recherches sur le catalogue des Médiathèques de l'Eurométropole de Strasbourg avec les mots clés ***Boudin*** et

Charcuterie voici quelques références d'ouvrages susceptibles de vous en apprendre davantage sur cette préparation culinaire :

Trois titres de livres de cuisine traitant de la charcuterie en général (et en particulier, du boudin…) :

Mes petites charcuteries / Caroline Guézille – Rustica, 2009

Mes secrets de charcutier / Gilles Verot – N. Chaudun, 2012

Il existe même du boudin végétalien ! Voici deux ouvrages végétaliens pour en apprendre davantage.

Ma petite boucherie vegan / Sébastien Kardinal – la Plage, 2016

Enfin, vous trouverez dans le lien qui suit sur le site *infocharcuterie.fr* un dossier très complet sur le boudin, téléchargeable au format .pdf.
https://www.lescharcuteries.fr/

Eurêkoi – Médiathèques de Strasbourg
Date de création: 02/03/2017 04:24 **Mis à jour:** 02/03/2017 10:35