

La grande pêche - Réalisation d'un numéro de la Bibliothèque de Travail par la classe de fin d'études de l'école Jules Ferry à Fécamp - Le trancheur

Numéro d'inventaire : 2016.12.15.22

Auteur(s) : Robert Devaux

Type de document : travail d'élève

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1960

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Feuille blanche manuscrite

Mesures : hauteur : 31,5 cm ; largeur : 24,3 cm

Notes : Fiche réalisée par le maître

Mots-clés : Méthodes pédagogiques actives (y compris la coopération scolaire, classes vertes, méthode Freinet)

Géographie

Élément parent : 2016.12.15

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination : 1 p.

ill.

Lieux : Fécamp

16



Tranchage de la morue à bord au XVIII^e siècle
(d'après une gravure ancienne).

LE TRANCHEUR

Le poisson arrive au trancheur, ébrouillé et décollé, celui-ci transforme en 3 coups de couteau le poisson rond en un poisson plat qui pourra être salé et empilé dans la cale.

Il achève tout d'abord de l'ouvrir puis décolle l'épine dorsale (la raquette).

Le trancheur est avec le saleur un des meilleurs spécialistes du bord. Il doit en effet être d'une adresse manuelle peu commune pour pouvoir trancher

dans un poisson qui demeure assez gluant à quelques millimètres de ses doigts et cela dans les embruns, le froid, malgré le roulis, la fatigue des longues heures passées debout sur le pont, les yeux qui se ferment à la longue et surtout l'engourdissement des doigts que le froid rend peu à peu insensibles.

Le poisson tranché est lavé à fond par les moultres et novices et après un dernier rinçage il est affalé par pates métalliques dans la cale afin d'y être salé.