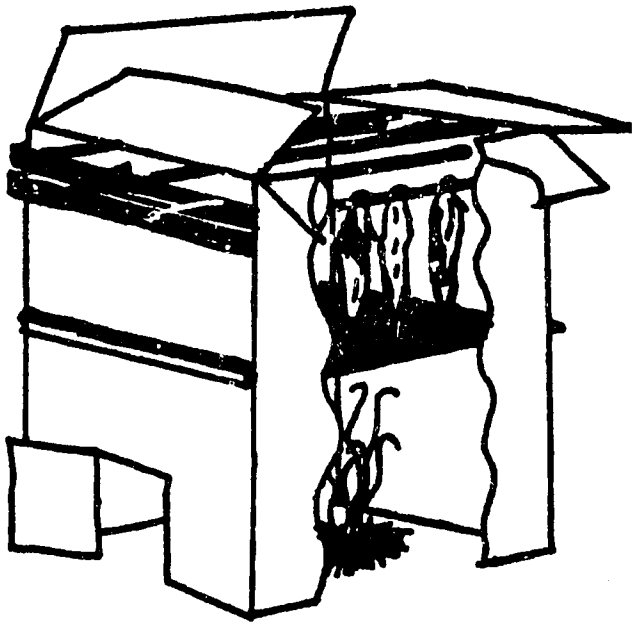
PN-AAN-137

932 0009/6

19005-BK



Fumage du Poisson dans un Fumoir en Carton

a VITA publication

FUMAGE DU POISSON

DANS

UN FUMOIR EN CARTON

Traduction par

Nicole Bérubé

Voluntaires pour l'Assistance Technique (VITA)
3706 Rhode Island Avenue
Mt. Rainier, Maryland 20822
U.S.A.

Fumage du poisson dans un fumoir en carton

INTRODUCTION

A. Facile à fabriquer Quiconque sait se servir d'un couteau, d'une scie et d'un marteau peut construire ce fumoir économique, à partir d'une boîte en carton (voir l'illustration 1). En plus d'être facile à utiliser, il est efficace et se déménage aisément. Mais il est perméable. Un fumoir de 30 pouces carrés (75 centimètres carrés) a une capacité d'environ 60 livres (27 kilogrammes) de poisson.

B. Entreposage du poisson Le poisson fûmé peut se détériorer, même produit dans les meilleures conditions sanitaires. Donc, lorsqu'il doit être entreposé, il doit d'abord être refrigéré, congelé ou mis en conserve.

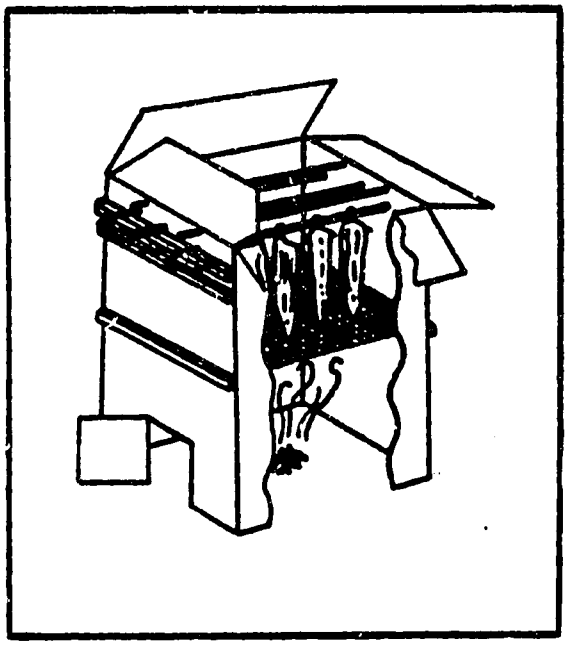


Illustration 1 - Fumoir en carton

CONSTRUCTION

A. Outils et matériaux

Un couteau
Un marteau
Une scie

Fumoir — Il sera fabriqué avec les matériaux suivants:
Boîte en carton: approximativement 30 pouces (76 centimètres) de largeur, 30 pouces de profondeur et 48 pouces (120 centimètres) de hauteur.

Des languettes de bois de 3/4 de pouce (2 centimètres).

Des clous à toiture de 3/4 de pouce (2 centimètres).

Des baguettes ou des bâtons (manche à balai, baguette de fer bref n'importe quel baton rigide.)

Des fils métalliques de 14 pouces (35 centimètres) de calibre 8 ou 10 (ou encore des cintres métalliques).

Du treillis métallique d'un demi pouce ou d'un quart de pouce (0,5 ou 1 centimètre).

B. Construction du fumoir

Utilisez une boîte en carton d'environ 30 pouces carrés (75 centimètres carrés) et de 48 pouces (120 centimètres) de haut. D'autres dimensions peuvent être utilisées, mais alors la boîte doit être d'au moins 24 pouces (60 centimètres) de largeur et de profondeur et de 40 pouces (100 centimètres) de haut.

1. Enlevez une des extrémités de la boîte en découpant le long du pli. Le bout ouvert est utilisé comme fond.

2. Ouvrez la trappe à l'autre bout pour que les battants puissent se joindre pour faire un couvert.

3. Si le toit manque de solidité, il est possible de le solidifier en clouant une languette de bois de 3/4 de pouce (2 centimètres) verticalement, sur le côté extérieur, à chaque coin. Fixez la languette de bois à l'aide de clous à toiture à grosse tête (3/4 de pouce ou 2 centimètres) par l'intérieur. Clouez quatre languettes de plus horizontalement, à l'extérieur, sur les côtés opposés; clouez deux d'entre elles à 4 pouces (10 centimètres) du haut et les autres à 20 pouces (50 centimètres) du bas, utilisez toujours les clous à large tête et clouez de l'intérieur.

4. Découpez une porte de 10 pouces (25 centimètres) de large par 12 pouces (30 centimètres) de haut, en bas, au centre d'un côté. Faites deux entailles, une verticale et une horizontale. La porte pourra ensuite être pliée, le carton agira alors comme charnière.

5. Découpez des trous pour les bâtons (lesquels devront dépasser d'au moins 2 pouces (5 centimètres) à l'extérieur du carton). Il faut sept bâtons pour une boîte de 30 pouces (75 centimètres):

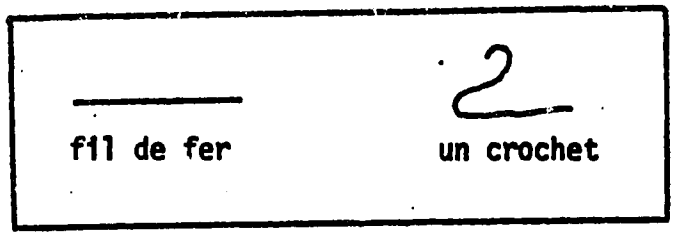
   Doux bâtons: sous le repli du haut, pour empêcher les rabats de s'affaisser.

Trois bâtons: juste au-dessus des languettes de bois du haut, pour supporter le poisson. Les deux trous extérieurs sont à 6 pouces (15 centimètres) des coins de la boîte, le troisième au centre. (Les boîtes plus petites pourront n'avoir que deux bâtons à cet endroit.)

Deux bâtons: tout à fait au-dessus des languettes du bas, pour supporter le plateau qui recueillera éventuellement les poissons qui tomberaient.

6. Faites un plateau en coupant le treillis d'un demi pouce ou d'un quart de pouce (0,5 ou 1 centimètre) aux dimensions de la boîte. Courbez et aplatissez les rebords.

7. Faites des crochets à partir des fils métalliques de 14 pouces (35 centimètres) de calibre 8 ou 10 (ou encore de cintres solides). Pliez chaque fil au centre en l'entourant autour d'un manche à balai ou du manche du marteau. Ensuite, pliez le bout du crochet de la même manière, de façon à former un cou d'oie (voir illustration 2).



L'ouverture du crochet doit être suffisamment grande pour glisser facilement sur le bâton, mais le bout doit être replié pour l'empêcher de glisser du bâton durant le fumage.

8. Lorsqu'il est impossible de trouver de boîte de la dimension indiquée, utilisez deux boîtes de même dimension d'au moins 24 pouces (60 centimètres) de hauteur et 24 pouces (60 centimètres) de largeur:
   a. Enlevez le dessous et le dessus d'une des deux boîtes.
   b. Entaillez et enlevez le dessous de l'autre boîte.
   c. Emboîtez la seconde boîte dessus la première pour obtenir la hauteur désirée.
   d. Clouez les languettes de bois à l'extérieur, sur les quatre côtés, à l'endroit où les boîtes s'emboîtent, pour étancher le fumoir et prévenir les déboîtements éventuels.

FUMAGE

A. Pour que le poisson soit prêt à manger, il faut cinq ou six heures de fumage. Le temps exact dépend de la taille du poisson. La boîte en carton ne s'enflammera pas si:
   1. L'aération est surveillée afin que le feu fume plutôt que flambe.
   2. On ne doit pas mettre trop de bois sur le feu. S'il y a trop de

bois, les flammes apparaîtront, le feu pourra alors être calmé avec de la sciure de bois ou encore en enlevant quelques morceaux de bois.

B. Préparation du poisson

1. Pesez et décapitez le poisson en laissant les vertèbres intactes.

2. Ouvrez et videz le poisson. Une petite brosse ronde sera utile pour enlever le sang et les résidus.

3. Séparez le poisson en deux en prenant soin de laisser la peau du dos intacte.

4. Lavez-le à grande eau, dans une eau pure, non polluée.

5. Placez-le dans une saumure ((fabriquée d'un mélange de quatre tasses (64 cuillères à table) de sel dans un gallon (3,8 litres) d'eau) pendant une demie heure à une heure, tout dépend de la taille du poisson.)

6. Sortez le poisson de la saumure, rincez-le dans de l'eau froide et laissez-le égoutter pendant dix minutes, pour ensuite le suspendre dans un endroit frais et bien aéré, pendant environ une heure ou jusqu'à ce que la peau soit luisante.

[Si le poisson doit être conservé toute la nuit et fumé que le lendemain, suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus et ensuite:

5. Placez-le dans une saumure (faite d'un mélange d'une demie tasse [8 cuillères à table] de sel dans un gallon [3,8 litres] d'eau.) gardez le poisson dans la saumure jusqu'à ce que tout le poisson soit propre et bien fendu.

6. Egouttez le poisson, en le plaçant sur un égouttoir ou encore sur un treillis.

7. Salez le poisson à l'intérieur et sur les deux côtés. Le sel doit être de bonne qualité, sans substances asséchantes ou iode et contenir moins de 1% d'impuretés.

8. Etendez le poisson à plat sur un plateau émaillé ou en terre cuite.

9. Couvrez le poisson de papier ciré et placez-le pour la nuit dans le réfrigérateur ou encore dans un endroit frais.

10. Au matin, placez-le sur les crochets et pendez les dans le fumoir. S'ils sont trop humides, laissez-les égoutter pendant une quinzaine de minutes, avant que le fumoir ne soit placé au-dessus du feu.]

C. Préparation du feu

1. Préparez le feu sur un coin de terrain bien au niveau.

2. Utilisez des morceaux de bois d'environ 8 pouces (20 centimètres) de long par un pouce (2,5 centimètres) de diamètre : semi-sec et non-résineux comme le chêne, le noyer, l'hêtre et le laurier commun. Mélangez avec un ou plusieurs des bois suivants: le manglier des rivières, le pin australien, les racines de palmier nain, le pommier, le citronnier ou encore les bois de grèves. On peut aussi utiliser des épis de maïs, des écales de noix de coco, du bran de scie ou des copeaux de bois des variétés mentionnées ci-dessus. Le bran de scie brûle lentement et produit de l'excellente fumée. Si la fumée est dense, le goût de fumée sera trop fort.

D. Fumage. Méthode de fumée chaude

1. Portez la boîte en carton près du feu.

2. Placez le plateau sur les deux bâtons du bas.

3. Mettez dans le fumoir les bâtons pour suspendre le poisson.

4. Insérer le bout droit du crochet dans la chair du poisson fendu juste au-dessous des vertèbres du cou, de part en part de la peau, encore dans la peau aussi près de l'arête centrale que possible. Répétez le processus de l'autre côté de l'arête, de façon à ce que le crochet sorte de la peau de l'autre côté du cou. Si cela est fait correctement, le crochet ne sortira pas du poisson quand il sera en train de fumer. Le crochet gardera le poisson plat, en racourcissant le temps requis pour le fumage et fera de la place pour plus de poisson dans le fumoir.

5. Pendez le poisson sur les bâtons, espacés de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.

6. S'il y a quelques poissons trop grands pour les crochets, placez-les sur un plateau huilé ou graissé.

7. Après que les bâtons aient été pendus avec les poissons, le plateau contenant les gros poissons, peut être placé au-dessus des bâtons. (Un plateau peut aussi être utilisé simplement pour accroître la capacité du fumoir.)

8. Insérer les deux bâtons supports du couvert et fermer en pliant les battants de la boîte.

9. Placez le fumoir au-dessus du feu, de façon à ce que le feu soit bien au centre et que la porte soit face au vent.

10. Bouchez les trous qui n'ont pas de bâtons.

11. Si les battants de la boîte ne se ferment pas bien, posez un morceau de carton sur l'ouverture ainsi qu'une pierre ou n'importe quel objet lourd .

12. Fermez la porte du côté hermétiquement.

ITE: Le fumoir devra être complètement à l'épreuve des courants d'air. Laissez seulement assez d'air pour que le feu couve.

13. Poussez de la terre contre les côtés du bas pour prévenir les courants d'air inopportuns.

14. Alimentez le feu à toutes les demies heure .

15. Pendant les quatre ou les cinq premières heures, conservez la température à 100°F (37,8°C) ou moins. Ensuite, haussez-la entre 180°F à 200°F (entre 82,2°C à 93,3°C) pendant environ une heure afin que le poisson cuise.

16. Vérifiez le progrès du fumage, en levant les battants, environ deux heures et demie à trois heures après que le fumoir ait été installé. Ensuite surveillez-le chaque demie heure, jusqu'à ce que le poisson soit cuit, c'est-à-dire quand les arêtes se séparent de la chair.

17. Quand le poisson est cuit, enlevez le fumoir du feu et laissez le poisson refroidir et sécher en le laissant dans le fumoir ou encore en l'étendant sur un treillis. Lorsque le poisson est froid et sec, recouvrez-le d'une mousseline afin d'éloigner les insectes.

E. Fumage. Méthode de fumée froide

La méthode de fumée froide ne requiert pas de haute température, mais le poisson traité de cette façon doit être réchauffé avant d'être consommé.

CONSERVATION ET TRANSFORMATION

Enveloppez les poissons secs individuellement dans du papier ciré ou du cellophane, placez-les au réfrigérateur ou dans un endroit frais, ou encore ils peuvent être congelés ou mis en boîte de conserve ou en pots de verres. Mis en conserve ou congelés, ils peuvent être rangés comme n'importe quel autre produit de la pêche.

BIBLIOGRAPHIE

Walter A. Rust, "A Cardboard Smokehouse", U.S. Department of Interior, Fish and Wildlife Service, Fishery Leaflet 204, Reissued December 1957.

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires au sujet du contenu de cette brochure, VITA (Volunteers for International Technical Assistance) peut voir faire parvenir plus d'information. Si vous avez des questions précises, VITA pourra vous mettre en contact avec des spécialistes. VITA est une association internationale de scientistes, d'ingénieurs, de techniciens et d'hommes d'affaires qui s'occupent bénévolement de problèmes concernant les pays en voie de développement.

Ecrivez simplement à: VITA, Inc.
3706 Rhode Island Avenue
Mt. Rainier, Maryland 20822, U.S.A.

Pour aider les bénévoles de VITA à répondre à vos questions:

1. Soyez précis, donnez les mesures, le prix des matériaux nécessaires, des esquisses quand c'est possible.

2. Décrivez la meilleure solution, s'il y en a une ou alors trouvez un substitut ainsi que les facteurs culturels qui pourraient nuire.

3. Indiquez l'échéance. Vous serez contactés personnellement par un bénévole de VITA; restez en communication avec lui, si la correspondance s'interrompt, prévenez les responsables de VITA.