

AGENCY FOR INTERNATIONAL DEVELOPMENT WASHINGTON, D. C. 20523 BIBLIOGRAPHIC INPUT SHEET		FOR AID USE ONLY <i>Batch 70</i>
1. SUBJECT CLASSIFICATION	A. PRIMARY Food production and nutrition	AR00-0000-0000
	B. SECONDARY Home economics	
2. TITLE AND SUBTITLE Comment conserver le poisson: salage, sechage, et fumage		
3. AUTHOR(S) Murry, S.T.		
4. DOCUMENT DATE 1962	5. NUMBER OF PAGES 30p.	6. ARC NUMBER ARC
7. REFERENCE ORGANIZATION NAME AND ADDRESS AID/AFR/RTAC		
8. SUPPLEMENTARY NOTES (Sponsoring Organization, Publishers, Availability) (In Collection: techniques am., 129)		
9. ABSTRACT		
10. CONTROL NUMBER <i>PN-AAE-944</i>		11. PRICE OF DOCUMENT
12. DESCRIPTORS Fishes Food processing		13. PROJECT NUMBER
		14. CONTRACT NUMBER AID/AFR/RTAC
		15. TYPE OF DOCUMENT

TECHNIQUES AMÉRICAINES - 129

COMMENT
CONSERVER
LE POISSON
SALAGE, SECHAGE
ET FUMAGE

(Première édition)

Centre Régional d'Éditions Techniques

Traduction d'un ouvrage en langue anglaise intitulé
HOME CURING FISH

par

Sue T. MURRY

publié par

Federal Extension Service
United States Department of Agriculture
en coopération avec

Agency for International Development
US Department of State
Washington, D.C.

La présente édition en langue française est publiée par le
RÉGIONAL TECHNICAL AIDS CENTER (RTAC)

dénommé

Centre Régional d'Éditions Techniques (CRET)
Paris - France

qui relève du

DEPARTMENT OF STATE
Agency for International Development
Office of Institutional Development (AFR/ID)
Washington D.C.

Pour tous renseignements au sujet des publications CRET
s'adresser à la

Mission Américaine de l'A.I.D.
Ambassade des Etats-Unis d'Amérique
(Capitale du pays d'où émane la demande)

AVANT-PROPOS

Le présent opuscule s'adresse aux moniteurs, vulgarisateurs, agents ruraux, assistantes sociales et à tous ceux qui d'une façon quelconque s'efforcent d'instruire les populations rurales en vue d'améliorer leurs conditions de vie.

Les suggestions offertes ici sont tirées de l'expérience de nombreux vulgarisateurs un peu partout dans le monde; elles ont fait leurs preuves et peuvent être appliquées avec succès dans votre propre pays. Tirez-en parti et diffusez ces enseignements comme vous l'entendez au moyen de démonstrations, conférences, visites à domicile ou réunions communautaires. Tous ces moyens sont bons pourvu qu'ils soient appliqués convenablement, compte tenu des conditions locales et de vos propres talents.



Comment conserver le poisson chez soi

Le poisson, riche en protéines, est un aliment de grande valeur nutritive. Votre corps a besoin de protéines pour former des muscles, des os et du sang. Les protéines sont surtout nécessaires aux enfants pour grandir forts et sains. Jeunes et vieux, s'ils le peuvent, devraient manger du poisson.

La plupart des gens aiment le poisson. Mais nombreux sont ceux qui n'en mangent pas suffisamment parce qu'il s'altère rapidement. La conservation est le

moyen de garder le surplus de poissons que vous avez pris et que vous ne pouvez consommer immédiatement; c'est ce que l'on fait dans de nombreux pays où le poisson est l'aliment de base.

La conservation ménagère du poisson vous donnera la possibilité d'en consommer tout au long de l'année; cela ne demande qu'un matériel simple qui ne coûte rien ou presque rien. Les procédés les plus faciles sont :

1. Le salage et le séchage à l'air.

2. Le salage et le fumage.

Les poissons de mer, aussi bien que les poissons d'eau douce, peuvent être traités pour la conservation.

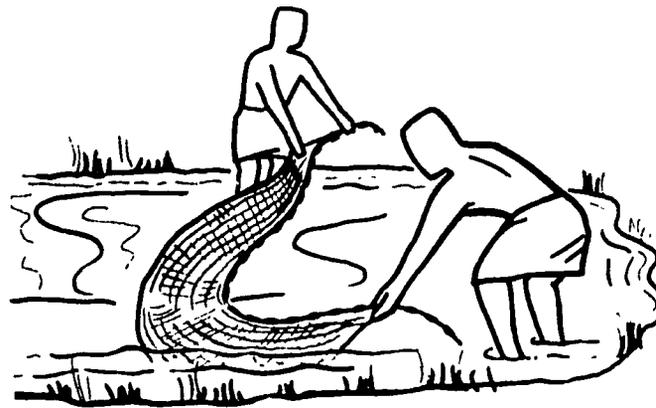
Les poissons « maigres » sont plus faciles à traiter et se gardent plus longtemps que les poissons « gras ». Le poisson maigre a généralement la chair blanche ou légèrement colorée. La chair du poisson gras est généralement plus foncée.

Lorsque vous procédez aux opérations de conservation du poisson, prenez soin de ne laisser approcher ni chats, ni mouches, ni chiens, ni autres animaux. Le poisson ne doit être touché qu'avec des instruments qui ont été préalablement nettoyés. Tous les ustensiles dont vous vous servirez doivent être brossés avec du savon et de l'eau propre et désinfectée. Utilisez si possible de l'eau chaude. *Ceci est très important.*

Prise et manipulation du poisson

La façon de prendre et de manipuler le poisson est primordiale. Lorsqu'il fait chaud et que le poisson a été pêché très loin de chez vous, il faut immédiatement le mettre à l'abri de tout ce qui pourrait le détériorer avant votre retour au foyer. Le poisson

pris dans une nasse, une petite senne, une ligne ou au chalut, se garde en général mieux que celui pris au filet car il se débat moins. Manipulez le poisson avec douceur pour ne pas le contusionner. Ne le piétinez pas, ne le maltraitez pas.

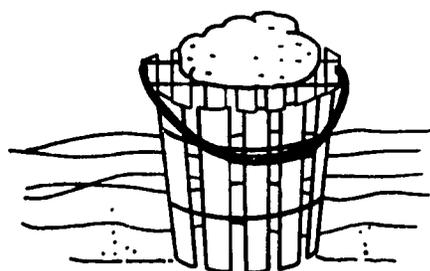


Garder le poisson frais :

Garder le poisson vivant est le meilleur moyen de le tenir frais jusqu'au moment de le traiter pour le conserver. S'il est de petite taille le garder vivant dans un récipient d'eau ou « vivier ».

Le vivier est un récipient fait de lattes, ou d'un treillis de fils de fer. Plongez-le dans l'eau et maintenez-le à l'aide d'un poids ou d'une fixation quelconque, afin que l'eau y circule librement et que le poisson n'y soit pas bousculé.

Si le récipient est fait de lattes, assurez-vous que l'espace entre celles-ci est suffisamment étroit pour que le poisson ne puisse s'en évader. Assurez-vous également qu'il ne peut, en nageant jusqu'à la surface de l'eau, sauter par-dessus bord. Un couvercle sera nécessaire.



S'il vous est impossible de rapporter le poisson vivant à la maison, il faudra le tuer, le saigner et le nettoyer immédiatement après l'avoir sorti de l'eau. (Voir : « COMMENT NETTOYER LE POISSON »). Aussitôt mort le poisson commence à perdre sa fraîcheur. Le poisson nettoyé conserve sa fraîcheur plus longtemps que le poisson non nettoyé. Il ne faudra donc jamais garder du poisson mort sans l'avoir nettoyé.

Tenir le poisson au frais :

Le poisson mort s'altère rapidement à moins qu'il n'ait été tenu bien au frais. La meilleure façon de le maintenir au frais consiste à le mettre dans la glace

pilée. Si vous n'avez pas de glace il existe d'autres moyens de garder le poisson assez frais jusqu'à votre retour au foyer.

Disposez le poisson nettoyé dans un panier, une boîte, ou un récipient en toile métallique propre. Placez ce récipient à l'ombre. Couvrez le poisson nettoyé de plusieurs épaisseurs de toile de jute ou d'un tissu épais, ou simplement de feuilles propres et humides. Maintenez cette couverture humide. Quelle que soit la couverture employée, assurez-vous qu'elle est propre.

Laissez l'air circuler. Il ne faut pas que la couverture touche directement le poisson. Pour cela, étalez-la sur des petits bâtonnets posés en travers du bord supérieur du récipient. L'évaporation de l'eau contenue dans la couverture humide maintient le poisson au frais.



N'oubliez pas cependant que le poisson, à moins qu'il ne soit dans la glace, ne se conservera que quelques heures.

Matériel nécessaire pour nettoyer et conserver le poisson



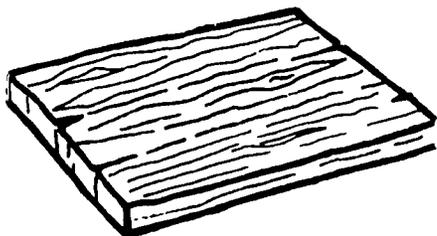
1. Un couteau propre et bien affilé.
Pour couper et nettoyer le poisson.



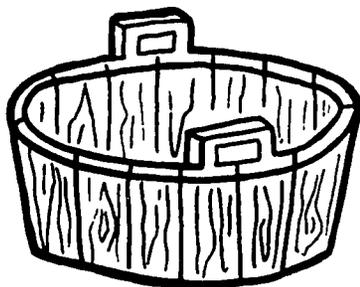
2. Un racleur propre.
Pour gratter les écailles.



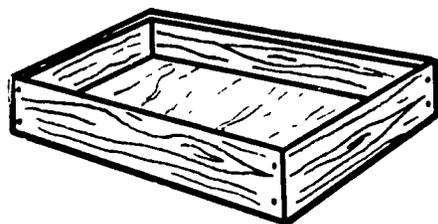
3. Un récipient.
Pour les déchets : écailles, viscères.



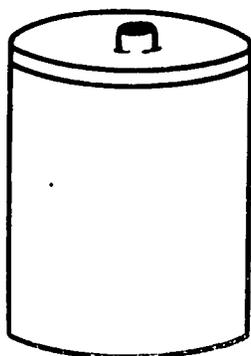
1. Une planche en bois propre.
Pour parer et débiter le poisson.



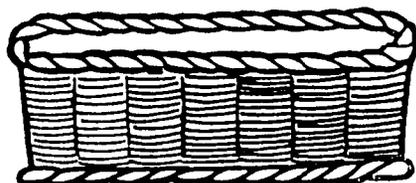
5. Un baquet, une marmite, ou un seau propre.
Pour y laver le poisson.



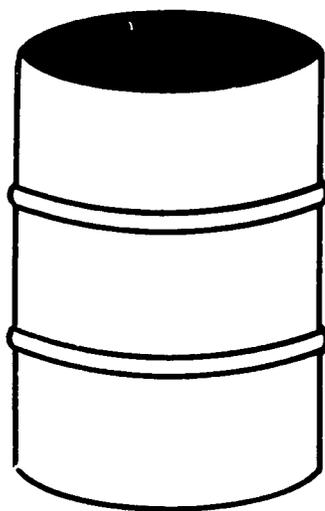
6. Une boîte en bois peu profonde.
Pour le sel.



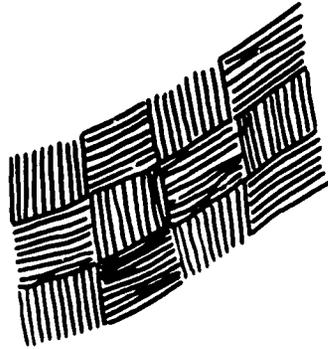
7. Une caque ou un barillet propre et étanche.
Pour y mettre le poisson dans la saumure.



8. Des boîtes, paniers, ou autres récipients propres permettant à la saumure de s'égoutter pour un salage à sec.



9. Des tonnelets à essence, ou des fûts, et des grilles pour le fumage.
10. Des paniers, boîtes, ou récipients propres.
Pour ranger le poisson traité.



11. Des nattes, ou des cadres de
toile métallique propres.
Pour y mettre le poisson à
sécher.



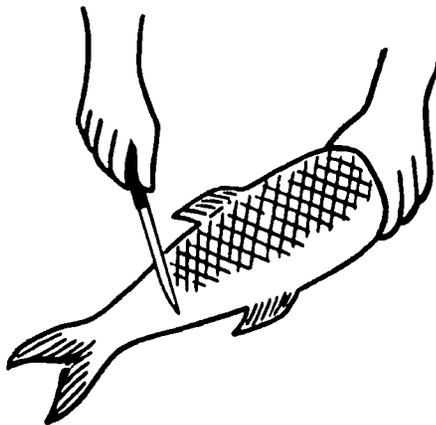
12. De l'eau pure, qui a bouilli
pendant dix minutes et a été
refroidie.
Pour laver les poissons.
Pour faire la saumure.

13. Du sel propre.

Comment nettoyer le poisson

Le poisson se conservera d'autant mieux qu'il aura été tué et nettoyé aussitôt sorti de l'eau. Saignez-le en lui ouvrant la gorge et retirez les ouïes. Nettoyez le poisson immédiatement après l'avoir saigné.

Ecaillez-le en grattant de la queue vers la tête avec une fourchette propre ou avec le dos non tranchant d'un couteau affilé. Pour un poisson de grande ou moyenne taille, retirez la peau si elle est épaisse, épineuse ou écailleuse.

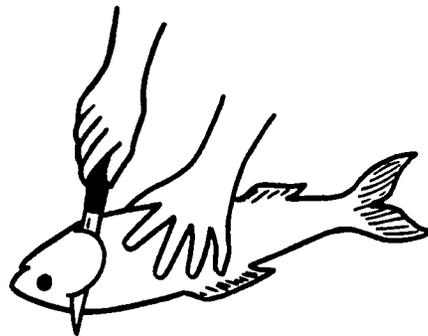


Ouvrez d'un bout à l'autre le ventre des petits poissons et en-

levez les viscères. Un poisson de 20 cm de long, ou de 115 gr environ, est considéré comme petit. Il ne faut pas étêter le petit poisson.



Par contre étêtez le poisson de moyenne et grande taille. Mais laissez les grosses lamelles osseuses formant la clavicle sinon le poisson se déchiqueterait pendant le traitement.



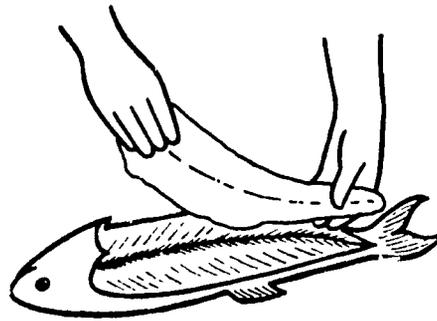
Après avoir ouvert le poisson, nettoyez de toutes traces de sang et de viscères. Pour les gros poissons, nettoyez les intérieurs avec un morceau de toile propre afin de bien retirer les pellicules noires, les traces de sang, membranes et déchets intestinaux qui pourraient subsister.

Tranchez le poisson de moyenne et grande taille en deux parties et en retirant l'arête dorsale. Détachez le côté gauche en inclinant la lame du couteau de façon à râcler l'arête dorsale. Autrement on risque de laisser beaucoup de chair sur les arêtes.



Ouvrez jusqu'à la queue afin que la chair se détache d'une seule

pièce formant un « filet ». Ceci fait, tournez le poisson et pratiquez de la même façon sur l'autre face. Et maintenant retirez l'arête dorsale et gardez les « filets ».



Lavez soigneusement l'intérieur des poissons avec une eau pure, bouillie, faute de quoi ils risquent de s'abîmer rapidement.

Enlevez bien toutes traces de muqueuse et de sang, rincez bien le poisson à l'eau fraîche et pure et frottez l'intérieur et l'extérieur avec du sel fin en abondance.

Salage du poisson

Le salage est une opération importante pour la bonne conservation du poisson. Le poisson fortement salé se garde mieux et plus longtemps. Le sel à utiliser doit être aussi sec et propre que possible, de préférence un mélange de gros sel et de sel fin. Le sel fin imprègne plus rapidement la chair du poisson. Le gros sel est utile pour séparer les morceaux de poisson et permettre ainsi à la saumure de circuler entre eux. Mais n'importe quel sel peut faire l'affaire. Le « sel marin », obtenu par évaporation de l'eau de mer, est excellent. Le « sel

gemme » doit être finement écrasé avant d'être employé.

Si le sel dont vous disposez n'a pas la propreté voulue, le poisson salé risque de prendre une coloration légèrement rougeâtre, il n'en est pas moins bon pour la consommation. Pour prévenir cette coloration, chauffez le sel avant de l'utiliser. Mettez-le dans une casserole peu profonde que vous chaufferez sur le feu ou dans un four, jusqu'à ce qu'il devienne brûlant et laissez-le complètement refroidir avant de vous en servir.

COMMENT SALER LE PETIT POISSON :

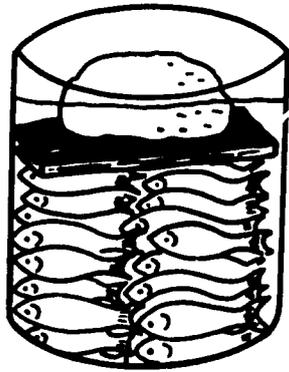
Le petit poisson peut être salé entier. La tête peut être conservée, mais il est indispensable de retirer toutes les viscères et traces de sang.

Une fois le poisson soigneusement nettoyé et lavé :

Faites-le tremper pendant 1/2 h à 1 h dans une saumure

peu concentrée. Préparez la saumure en dissolvant 1 tasse de sel (soit environ 300 g) dans 4 litres d'eau. Cette opération est destinée à vider le poisson de son sang. Sortez ensuite le poisson de la saumure et lavez-le dans une eau pure.

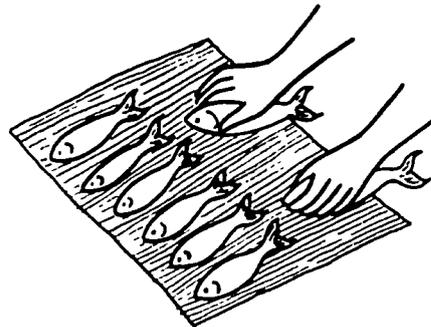
2. Placez-le maintenant dans une saumure forte composée d'une part de sel pour 4 parts d'eau pure. Agitez soigneusement la saumure avant d'y mettre le poisson. Le sel doit être entièrement dissous. Si vous voyez le poisson s'enfoncer ajoutez davantage de sel.
3. Couvrez le poisson, à l'intérieur même du récipient, avec une plaque de bois bien propre sur laquelle vous poserez



des pierres bien propres pour que le poisson soit complètement immergé dans la saumure. Laissez-le dans la saumure

pendant 5 à 6 heures. Les gros poissons devront rester immergés plus longtemps que les petits.

4. Retirez les poissons de la saumure. Mettez-les à égoutter, en une seule rangée, sur un tamis métallique, une natte grossièrement tressée, ou une claie de bambou. Les poissons ne doivent pas être superposés les uns sur les autres. Recouvrez-les d'un linge blanc et propre, ou d'une moustiquaire. Ce linge ne doit pas reposer directement sur les poissons. Une fois égoutté le poisson est prêt pour le séchage à l'air ou le fumage.



COMMENT SALER LE POISSON DE MOYENNE ET GRANDE TAILLE :

Préparation :

Le poisson de moyenne et grande taille est nettoyé, tranché pour séparer les deux flancs et soigneusement lavé; il reste encore plusieurs choses à faire

avant qu'il soit prêt pour le salage final :

1. Si le poisson mesure 30 cm de long ou plus, coupez le en morceaux d'environ 15 cm, ou en lamelles. Ainsi le sel

s'imprégnera plus rapidement dans chaque morceau.



Pour le « poisson gras » faites, au couteau, des entailles obliques dans les morceaux les plus épais afin que le sel y pénètre facilement et rapidement.

2. Placez les morceaux de poisson dans une saumure peu concentrée faite de 300 g de sel et 4 litres d'eau. Laissez le poisson immergé pendant 1 h 1/2 afin de le vider complètement de son sang et des muqueuses.
3. Retirez le poisson de la saumure et posez-le sur un tamis métallique ou sur une claie de bambou pour qu'il s'égoutte. Les morceaux de poisson ne doivent pas se chevaucher.
4. Remplissez une boîte peu profonde de sel sec. Frottez soigneusement le sel sur chaque morceau, sans oublier les surfaces de coupe pour que toute la surface soit régulièrement recouverte d'une couche de sel. Appliquez davantage de sel sur les parties plus épaisses. Efforcez-vous d'enrober

chaque morceau d'autant de sel qu'il peut en retenir lorsque vous le manipulez.

5. Le poisson, à ce stade, peut être disposé à l'intérieur d'un récipient pour un salage soit en saumure, soit à sec. Après le salage, il peut être séché à l'air ou fumé.

Salage :

Pour saler le poisson en saumure, prenez un récipient étanche. Une cruche ou un tonnelet feront l'affaire pourvu qu'il retienne la saumure qui se forme sur le poisson salé. Une fois le récipient rempli de couches de poissons et de sel alternées, posez un poids sur la couche supérieure — qui doit être une couche de sel — afin de maintenir le poisson immergé dans la saumure.

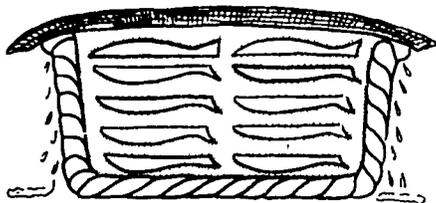
Dans le salage à sec on utilise des récipients non étanches, tels que des boîtes ou des paniers, pour permettre à la saumure de s'égoutter. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de placer des poids sur la couche supérieure.

On procède de la même façon pour la préparation et le salage du poisson, qu'il s'agisse de salage à sec ou en saumure. Les seules différences consistent en la nature des récipients et l'utilisation de poids.

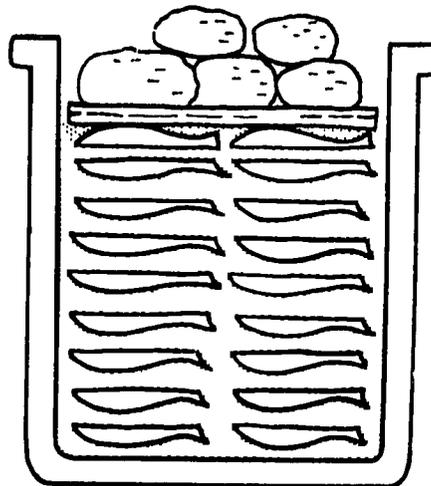
1. Mesurez d'abord les quantités respectives de sel et de poisson — une part de sel pour trois parts de poisson. Vous pouvez ensuite répartir le sel

proportionnellement dans le récipient. Trop de sel risque de « brûler » le poisson, trop peu c'est permettre la fermentation et la détérioration du poisson pendant le traitement.

2. Saupoudrez une fine couche de sel (1 cm à peine) sur le fond d'un récipient propre. Il doit y en avoir suffisamment pour recouvrir complètement cette surface.
3. Disposez le poisson, la peau tournée vers le bas, en une couche, égale en épaisseur, sur le sel. Les bords fins peuvent se chevaucher légèrement. Veillez à ce que la couche ne soit pas plus épaisse que le morceau de poisson le plus épais. Epandez une autre fine couche de sel qui recouvrira complètement le poisson. Mettez davantage de sel sur les parties de poisson les plus épaisses.
4. Remplissez le récipient en alternant les couches de poisson et les couches de sel. La dernière couche de poisson sera disposée la peau tournée vers le haut. La recouvrir complètement de sel. Dans le salage à sec la saumure s'égouttera.



5. Si vous choisissez le salage en saumure, placez un couvercle en bois, non assujéti, sur le récipient. Immobilisez-le avec des pierres, ou des briques, préalablement lavées. La saumure se fera elle-même. La saumure doit recouvrir le poisson.
6. Quel que soit le récipient utilisé, couvrez-le pour empêcher les mouches et impuretés d'y pénétrer. Ne le posez pas directement sur le sol pour éviter que des fourmis ou autres insectes et animaux l'envahissent.
7. Tenir le récipient dans un endroit frais, où l'air circule librement.
8. Laissez le poisson dans la saumure, ou dans le salage à sec, pendant une semaine à dix jours. Le salage en saumure peut demander un peu moins



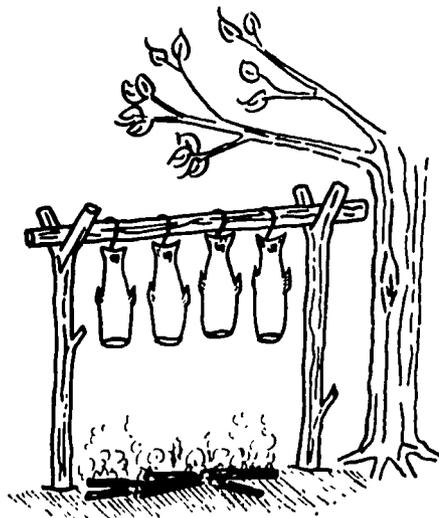
de temps si le poisson est de taille moyenne ou coupé en petits tronçons. Le salage à sec se fait d'autant plus rapidement que le temps est plus chaud. Si le temps est orageux, ou humide, maintenez le poisson dans le sel jusqu'à ce que le temps s'améliore.

9. Au terme de ce délai, retirez le poisson et lavez-le soigneusement dans une saumure fraîche préparée en dissolvant 3 ou 4 tasses de sel dans 4 litres d'eau. Laissez le poisson égoutter pendant 15 à 20 minutes. Il est maintenant prêt pour le séchage ou le fumage.

Le séchage du poisson à l'air

N'essayez pas de pratiquer cette méthode de séchage à l'air par temps pluvieux; c'est impossible. Lorsque le temps est pluvieux, ou même humide, le poisson risque de se détériorer avant d'être sec. En fait, par temps pluvieux, ou très humide, le poisson « absorbe de l'eau ».

1. Posez les poissons salés sur une claie à sécher, ou suspendez-le à une tringle. Les poissons ne doivent pas se toucher. Assurez-vous que toutes les



faces du poisson, côtés, dessus et dessous, sont exposées à l'air. Pour confectionner une claie à sécher : tendre un grillage métallique sur un cadre de bois, monté sur pieds d'environ 1,50 m de haut. Vous pouvez aussi utiliser de fines baguettes ou des tiges de bambou entrecroisées à la place de grillage.

Pour confectionner une barre à sécher, fixez des crochets à une barre posée horizontalement sur les fourches terminales de deux poteaux enfoncés verticalement dans le sol.

Suspendez les poissons par la queue aux crochets.

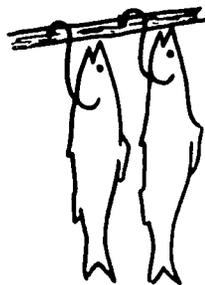
2. Le poisson aura meilleur aspect et meilleur goût s'il est séché à l'ombre pendant la plus grande partie de la journée sans l'exposer directement au soleil chaud de midi. La meilleure méthode consiste à l'exposer au soleil du matin pendant 2 ou 3 heures, puis de le placer à l'ombre où il sera exposé à la brise.

3. Faites un petit feu qui fume sous le poisson pendant le premier jour de séchage afin de chasser les mouches. Retournez le poisson toutes les heures, ou toutes les deux heures, pour que la fumée en atteigne toutes les faces.
 4. Le lendemain, recouvrez le poisson d'un linge fin, ou d'une moustiquaire, toujours pour écarter les mouches. Ce linge ne doit pas toucher le poisson. Si vous utilisez une grille à sécher, retournez le poisson trois ou quatre fois par jour, pendant toute la durée du séchage. Si vous vous servez d'une barre pour le séchage, assurez-vous que l'air circule bien tout autour du poisson.
 5. Le soir, mettez le poisson à l'abri, dans un endroit où l'air l'environnera complètement mais où la pluie, la rosée, les insectes ou les animaux, ne pourront l'atteindre. Recouvrez les grilles, ou les barres, d'un linge propre, de papier, ou de feuilles, afin de protéger le poisson contre l'humidité. En effet, le poisson peut s'altérer s'il est mouillé ou s'il n'est pas ventilé sur toutes ses faces.
 6. Le temps nécessaire pour le séchage dépend de la taille, de l'espèce du poisson et de la sécheresse de l'air ambiant. Les petits poissons mettent environ trois jours à sécher si l'air est sec. Les plus gros demandent une semaine à dix jours. Pour savoir quand le poisson est sec, pressez la partie épaisse de la chair entre le pouce et l'index. Si cette pression ne laisse pas de creux, le poisson est suffisamment sec.
 7. Placez le poisson traité dans des paniers recouverts de papier propre, de grandes feuilles sèches ou d'un linge fin, pour mettre le poisson à l'abri des mouches. Rangez ces paniers dans un endroit frais et sec à une certaine hauteur au-dessus du sol.
 8. Examinez périodiquement le poisson traité pour déceler les moindres signes d'altération. Plus vous mettrez de soin à traiter et à entreposer le poisson, plus sa durée de conservation sera longue. Sa bonne conservation dépend également du temps, humide ou sec.
- Toutes les deux semaines environ, exposez le poisson au soleil pendant 2 ou 3 heures, puis remettez-le à sa place habituelle, dans la réserve. Surveillez les moindres signes d'altération, tels que les moisissures, rouille ou rougissement. Si vous en décelez, nettoyez le poisson à la brosse, avec une saumure forte faite de trois tasses de sel pour quatre litres d'eau. Mettez de nouveau le poisson à sécher à l'air pendant un jour, ou deux, en prenant soin de le recouvrir d'un linge fin et propre.

Pour bien se conserver le poisson séché doit rester sec. N'essayez pas d'emmagasinier du poisson séché pendant la saison de pluie. Il risque de se détériorer et de vous rendre malade si vous le mangez.

Fumage du poisson

Lorsque le fumage est bien fait, on obtient un poisson conservé de qualité excellente, de bel aspect et de goût savoureux. La



bonne conservation du poisson par fumage dépend d'une bonne dessiccation progressive par feu à combustion lente. La fumée donne au poisson sa saveur et sa coloration.

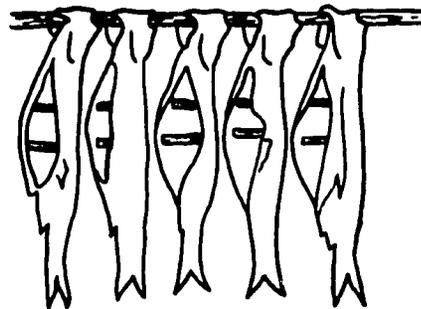
Le poisson salé doit être soigneusement égoutté avant d'être soumis au fumage. S'il est encore humide, il se forme de la vapeur et le poisson s'amollit avant même que le séchage ne soit commencé.

1 – COMMENT SUSPENDRE LE POISSON POUR LE FUMAGE :

Le poisson peut être suspendu au moyen de :

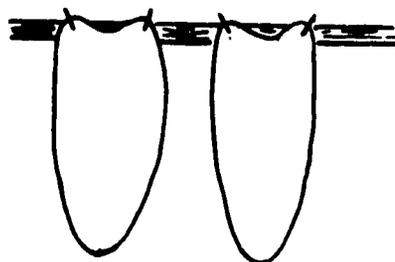
Crochets d'acier en S.

Suspendez le petit poisson entier par ses ouïes à une extrémité du crochet dont l'autre extrémité s'appuie sur une barre allant d'une paroi à l'autre du « fumoir », ou du baril.



Baguettes en bois.

Si le poisson est entier vous pouvez insérer ces baguettes sous les ouïes et par la bouche. Maintenez la cavité abdominale ouverte en y insérant deux petits bâtonnets — comme le montre la figure — afin que la fumée pénètre bien à l'intérieur du poisson.



Bâtons équarris munis de clous.

Cette méthode est recommandée pour les poissons découpés en filets ou en lamelles. Enfoncez les clous, de part en part, dans les bâtons. Utilisez deux clous par poisson. L'intervalle entre les clous dépend de la dimension du morceau de poisson à suspendre. Accrochez chaque côté du filet à une pointe de clou. Recourbez légèrement la pointe des clous pour empêcher le poisson d'en glisser.

Petites tiges métalliques.

D'environ 6 mm de diamètre. Enfilez le poisson sur ces tiges, juste au-dessous de la lamelle osseuse dure du col. Une tige de chaque côté. Le poisson sera donc suspendu à deux tiges. Il ne faut pas que les poissons se touchent. La fumée doit circuler tout autour de chacun d'eux.



2 – COMBUSTIBLE A UTILISER POUR LE FUMAGE :

Le bois sec d'arbres fruitiers fournit un excellent combustible. Il donne une belle couleur et une très bonne saveur au poisson. Le chêne, le noyer, les racines de palmier nain et le manglier de rivière sont des bois durs qui font également un très bon combustible.

La sciure et les copeaux de bois dur sont préférables aux gros morceaux parce qu'ils produisent

davantage de fumée.

Les rafles de maïs et les écales de noix de coco sèches fournissent un bon combustible, à condition de bien surveiller le feu, sinon, il risque de s'aviver et de trop chauffer.

IMPORTANT : Ne jamais utiliser du bois résineux tel que le pin. Le poisson en absorberait l'odeur et sa chair aurait mauvais goût.

3 – COMMENT CONSTRUIRE UN « FUMOIR »

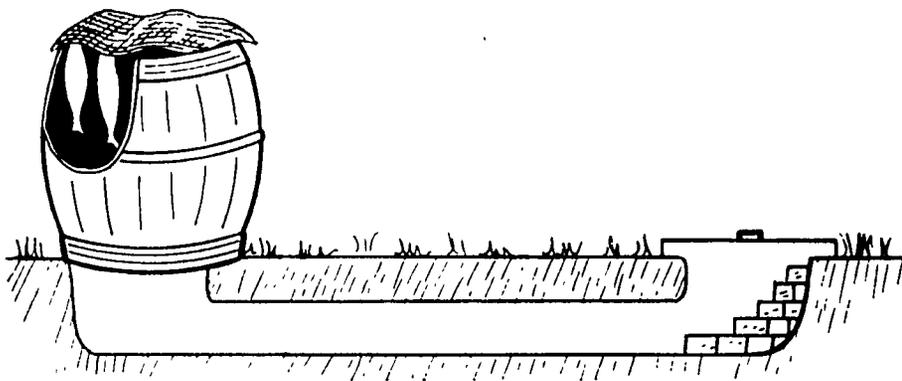
Construire un appentis :

Servez-vous de chutes de bois de charpente, du bambou, des feuilles de palmier, du métal, ou tout autre matériau dont vous pouvez disposer. Construisez une cabane d'environ 2 mètres de haut et assez vaste pour loger tout le poisson que vous voulez fumer.



A l'intérieur de cet appentis, installez des claies ou un cadre de bois pour soutenir les barres, baguettes ou crochets auxquels seront suspendus les poissons. Le cadre devra commencer à au moins 1 mètre du sol et se prolonger jusqu'au plafond.

Vous pouvez soit pendre le poisson, soit le poser à plat sur les claies. Si vous le suspendez, veillez à ce que les claies soient suffisamment distantes l'une de l'autre pour que les poissons les plus longs puissent être suspendus sans toucher ceux qui se trouvent placés en dessous.



Utiliser un baril ou un tonnelet à essence :

Vous pouvez confectionner un « fumoir », pour quelques poissons à la fois, avec un baril, ou un tonnelet à essence, ouvert aux deux extrémités.

Creusez dans la terre une fosse d'environ 70 cm de profondeur et d'un diamètre inférieur à celui du baril ou du tonnelet, pour que le récipient choisi puisse le

recouvrir entièrement. A 4 mètres environ de cette fosse creusez-en une autre.

Reliez ces deux fosses par une tranchée. Si vous disposez d'un tuyau de poêle, ou d'un tube métallique, posez-le au fond de la tranchée pour relier les deux fosses. Si vous n'en avez pas, utilisez des bidons d'essence, ou d'huile d'auto, vides, aplatis, ou une planche, comme couverture de cette tranchée. Recouvrez cette

couverture, ou le tuyau, avec la terre extraite des deux fosses.

Posez alors le baril ou le tonnelet, sur la première fosse creusée. Clouez sur les parois intérieures de ce récipient, à quelques centimètres de l'ouverture supérieure, des tasseaux en les plaçant bien en face l'un de l'autre. Ces tasseaux serviront d'appui aux barres auxquelles sont suspendus les poissons. Si vous utilisez un tonnelet à essence, percez des trous dans les parois pour y faire passer les baguettes

et leur servir d'appui avant d'y suspendre le poisson.

Sur le dessus du baril posez une couverture lâche. Recouvrez la seconde fosse avec une tôle en laissant toutefois un passage pour l'air. C'est dans cette fosse que vous entretenez le feu pendant le fumage.

Assurez-vous que cette fosse, dans laquelle vous faites le feu, soit bien du côté d'où souffle le vent. La fumée doit être aspirée par le tunnel dans le baril contenant le poisson.

4 – METHODES DE FUMAGE

Pour le fumage on peut utiliser soit une cabane, soit un baril. Le poisson peut être suspendu ou posé sur des claies.

Lorsque le poisson a été déposé dans la cabane, ou dans le baril, bouchez les ouvertures. Préparez, sur le sol de la cabane, un feu bas, à combustion lente. Si vous vous servez d'un baril faites le feu dans le second trou.

Il existe deux méthodes pour fumer le poisson :

Le fumage à froid, et

Le fumage à chaud.

Fumage à froid :

Cette méthode est généralement considérée comme étant un « fumage prolongé ». Elle demande de 5 à 7 jours, selon la taille et l'épaisseur du poisson.

Dans le fumage à froid le feu doit être maintenu très bas et à une température constante. Si

vous utilisez un baril, ou un tonnelet à essence, le foyer est allumé dans le second trou situé à quelque distance du baril. Le feu, malgré cet éloignement, doit être maintenu bas.

Surveillez bien le feu. Ne le laissez pas s'éteindre pendant la nuit. *NE LAISSEZ PAS LA FLAMME S'AVIVER* et augmenter d'intensité. Le poisson ne doit jamais être trop chauffé, faites-y bien attention. La fumée et l'air chaud doivent *sécher* le poisson, non le cuire. Il sèche lentement tout en absorbant la fumée aromatique.

Une autre raison de surveiller attentivement le feu : s'il devient trop vif il pourrait se communiquer au « fumoir » ou même à la maison d'habitation.

La durée de conservation du poisson fumé à froid est fonction du salage et du séchage. Plus il

séjourne dans le fumoir, plus il sera sec. Le poisson fumé à froid pendant seulement quelques heures ne se gardera que peu de temps. Pour conserver du poisson pendant une période dépassant quelques jours, il faut le fumer pendant au moins 5 jours. Plus le poisson est épais, plus il faut augmenter la durée du fumage.

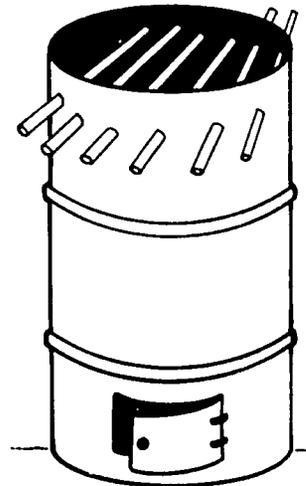
Une fois qu'il est sec, retirez le poisson du « fumoir » et laissez-le refroidir. Ceci fait, enveloppez-le, sans le serrer, dans du papier propre puis déposez-le dans des paniers ou dans des boîtes. Couvrez les paniers, ou les boîtes, et rangez-les dans un endroit propre, sec et frais sur un meuble quelconque afin d'éviter le contact direct avec le sol. *Le poisson séché doit être mis à l'abri de l'humidité.*

Fumage à chaud :



Le fumage à chaud du poisson est, en fait, une cuisson lente. Le poisson salé est placé tout près d'un feu. L'air qui l'entoure doit être très chaud. Si vous ne pouvez étendre votre main dans la fumée c'est qu'elle est suffisamment chaude pour une cuisson rapide du poisson.

Le matériel nécessaire est sensiblement le même que celui du fumage à froid, mais il ne faut pas se servir de la cabane car elle risquerait de prendre feu. Si vous vous servez d'un baril pour le fumage à chaud du poisson vous faites le feu dans un trou creusé directement sous le baril. Ce trou sera d'environ 70 cm de profondeur et d'un diamètre un peu inférieur à celui du baril-fumoir, lequel devra complètement le recouvrir.



Si vous choisissez d'utiliser un baril métallique, ou un tonnelet à essence, faites le feu à l'intérieur même du récipient, au lieu de creuser un trou en dessous.

Vous devez, cependant, veiller à maintenir le feu très bas et sans flammes lorsqu'il est près du poisson.

Pour surveiller le feu découpez une ouverture sur le côté du baril près de la base. Pendant les huit premières heures maintenez un feu bas à combustion lente. Assurez-vous qu'il ne risque pas de s'aviver et de griller le poisson. Puis, pendant deux ou trois heures, réglez le feu de façon qu'il produise une fumée dense.

Lorsque le poisson est fumé laissez-le refroidir pendant deux ou trois heures. Pendant qu'il est encore chaud, avec un pinceau, enduisez-le d'huile végétale. L'huile forme un léger revêtement qui aide à sa conservation. Maintenant, enveloppez le poisson, sans le serrer, dans du papier propre et rangez-le dans un endroit propre, sec et frais. Le poisson fumé à chaud a très bon goût mais *il ne se conserve que peu de temps.*

Comment préparer le poisson traité

Le poisson conservé doit être « dessalé » avant d'être employé. Trempez-le dans de l'eau froide pendant une nuit ou davantage. Changez l'eau plusieurs fois. Le dessalement peut aussi se faire en découpant le poisson en tranches que vous mettez dans un récipient d'eau froide et faites cuire à petit feu, *sans faire bouillir*, pendant 30 mn à 1 h. Cette façon de procéder convient tout particulièrement lorsque le poisson est très sec et très salé.

Notez bien que tout poisson salé, séché ou fumé doit être cuit avant d'être consommé. Il peut être cuit et préparé de bien des façons. Nous vous suggérons ici quelques *r e e t t e s* populaires. Mais la plupart des ménagères ont leur manière favorite de cuire, assaisonner et préparer le poisson conservé.

Soupes de poisson :

Préparez une excellente soupe en faisant cuire le poisson sec avec toutes sortes de légumes.

Pour cela : employez l'eau dans laquelle vous avez fait dessaler le poisson à petit feu. Les légumes les plus communément employés sont l'igname, le riz, les tomates, les oignons et les pommes de terre. Vous pouvez aussi employer des poivrons, des épinards et autres légumes à feuilles vertes, des arachides et du piment. Assaisonnez la soupe à votre goût et à celui de votre famille.

Poisson grillé :

Lavez et dessalez le poisson. Egouttez, séchez et enduisez-le de graisse ou d'huile comestible. Posez le poisson, la chair vers le haut, sur un gril. Placez ce gril à quelques centimètres au-dessus de la braise. Faites cuire pendant 3 ou 4 minutes puis tournez le poisson et laissez cuire encore 4 minutes environ. Le temps nécessaire pour une cuisson bien complète dépend de la taille du poisson. Les morceaux plus épais exigent une cuisson plus longue.

Poisson cuit au four :

Dessalez, lavez et séchez le poisson. Placez-le, le côté chair tourné vers le haut, dans un plat creux graissé. Recouvrez-le de quelques noisettes de matière grasse, ou d'huile. Arrosez ensuite de lait, ou d'un mélange de lait et d'eau dans laquelle le poisson a été dessalé. Vous pouvez ajouter des légumes hâchés et des condiments si vous le désirez. Mettez le plat au four et laissez cuire de 20 minutes à 1 heure, selon l'épaisseur du poisson. Arrêtez de temps en temps pour remplacer l'eau qui s'évapore pendant la cuisson. Retirez le poisson du four, faites fondre un peu de beurre dans la sauce qui reste, versez ce mélange sur le poisson et servez chaud.

Poisson poché :

Lavez et faites tremper le poisson dans l'eau froide pendant une nuit ou davantage. Changez l'eau de temps en temps. Mettez le poisson dans une casserole profonde, ou dans une cocotte. Couvrez avec de l'eau froide et chauffez tout doucement, sans atteindre le point d'ébullition. *Ne laissez pas bouillir.* Le poisson bouilli a tendance à se défaire. Laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la chair soit tendre. Cette cuisson demande 1 h et plus. Ecumez pendant la cuisson. Posez maintenant le poisson sur un plat chaud. Versez sur le poisson de l'huile ou du beurre fondu, poi-

vrez et servez. Vous pouvez également assaisonner et garnir ce poisson poché de bien d'autres façons. Commencez toujours par retirer les arêtes du poisson.

Poisson à la crème :

Vous pouvez préparer du poisson à la crème en ajoutant du poisson effeuillé cuit à une sauce. Pour préparer la sauce, faites cuire un mélange de matière grasse, de farine et de liquide. Celui-ci peut être : l'eau dans laquelle le poisson a cuit, du lait ou de l'eau ordinaire. Cette sauce étant faite incorporez-y les filets de poisson et des condiments. Mélangez bien et chauffez. Servez cette crème de poisson avec du pain, des pommes de terre ou du riz.

Croquettes de poisson :

Vous pouvez faire des croquettes de poisson avec des pommes de terre, ou des ignames. Pelez les pommes de terre, ou les ignames, coupez-les en petit morceaux et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez, écrasez en purée. Ajoutez le poisson cuit effeuillé, un œuf légèrement battu et des condiments. Donnez à cette pâte la forme de gâteaux et roulez-les dans une farine d'avoine, ou de froment. Faites dorer ces croquettes dans de la graisse chaude ou faites-les frire immergées dans de la matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient bruns dorés. Egouttez et servez chauds.

Gratinée de poisson :

Mélangez du poisson effeuillé avec du riz cuit; ajoutez un peu de lait et un œuf bien battu. Versez le tout dans un plat creux et mettez au four. Vous pouvez ajouter des condiments, au goût de votre famille et au vôtre.

Assaisonnez à votre goût :

De quelque manière que vous préparez le poisson conservé, vous pouvez l'assaisonner à votre

goût. Les légumes, les graisses de cuisson et les huiles parfument le poisson. Dans la plupart des pays, les ménagères ajoutent également certains condiments. Parmi ceux qui s'allient bien au poisson conservé séché, citons : le poivre rouge, le poivre moulu séché, le curry, le paprika, les grains de caroube. Si vous ajoutez du sel faites-le avec circonspection. Il se peut que vous n'ayez qu'imparfaitement dessalé le poisson avant de le cuire.

CE QU'IL NE FAUT PAS OUBLIER

1. Manipuler avec précaution le poisson que vous venez de prendre.
2. Nettoyer le poisson aussitôt après l'avoir tué.
3. Laver soigneusement à l'eau pure le poisson nettoyé.
4. Laver consciencieusement, avant de s'en servir, tout le matériel utilisé pour la conservation.
5. Suivre attentivement les conseils donnés pour le salage et le séchage du poisson.
6. Protéger le poisson contre les mouches, autres insectes et animaux pendant la préparation.
7. Eviter de traiter du poisson par temps pluvieux ou humide.
8. Envelopper et ranger le poisson traité dans un endroit sec et le maintenir bien sec.
9. Inspecter le poisson traité afin de déceler les moindres signes d'altération.
10. Faire cuire tout poisson conservé avant de le consommer.

TABLE DES MATIERES

	Page
PRISE ET MANIPULATION DU POISSON	15
<i>Garder le poisson frais</i>	15
<i>Tenir le poisson au frais</i>	16
MATÉRIEL POUR NETTOYER ET CONSERVER LE POISSON	17
COMMENT NETTOYER LE POISSON	20
SALAGE DU POISSON	22
<i>Comment saler le petit poisson</i>	22
<i>Comment saler le poisson de moyenne et grande taille</i> ..	23
<i>Préparation</i>	23
<i>Salage</i>	24
SÉCHAGE DU POISSON A L'AIR	27
FUMAGE DU POISSON	30
<i>Comment suspendre le poisson pour le fumer</i>	30
<i>Combustible à utiliser pour le fumage</i>	31
<i>Comment construire un « fumoir »</i>	32
<i>Construire un apprentis</i>	32
<i>Utiliser un baril ou un tonnelet à essence</i>	32
<i>Méthodes de fumage</i>	33
<i>Fumage à froid</i>	33
<i>Fumage à chaud</i>	34
COMMENT PRÉPARER LE POISSON TRAITÉ	36
<i>Quelques recettes</i>	36
	39

ACHEVÉ D'IMPRIMER
SUR LES PRESSES DES
ÉTABLISSEMENTS DALEX
A MONTROUGE (92)
