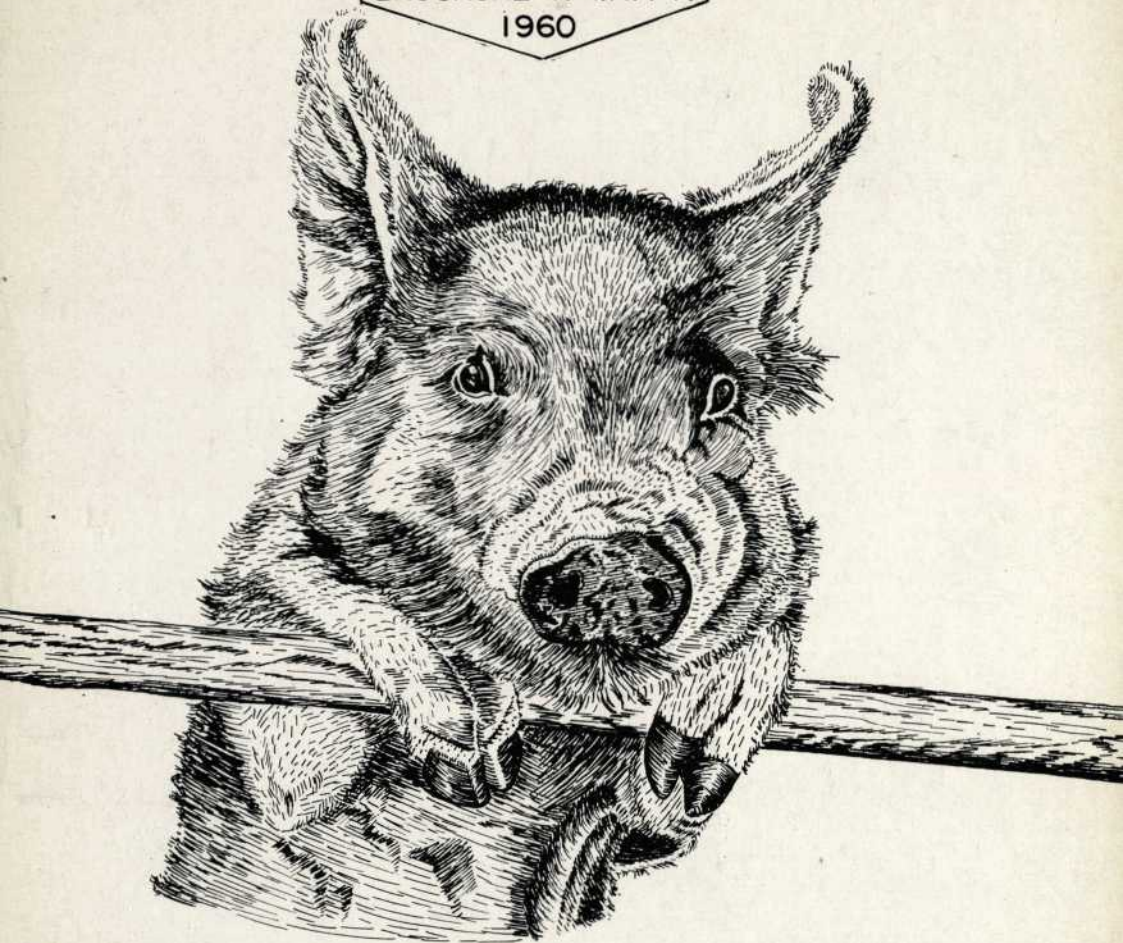


MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
QUÉBEC

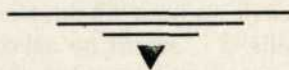
BROCHURE N° I.A. 74.
1960



BOUCANAGE DU PORC
ET CHARCUTERIE

PAR J.R. PROULX, AGRONOME

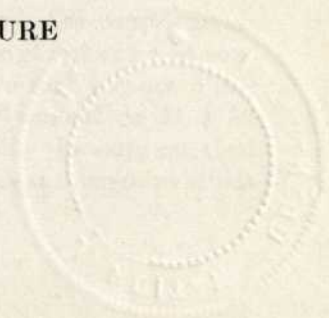
BOUCANAGE DU PORC ET CHARCUTERIE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

QUÉBEC

1960



Refroidissement

Refroidir la carcasse aussi rapidement que possible sans la congeler. Les saisons d'automne et d'hiver facilitent cette opération. Une carcasse de 150 à 160 livres requiert 24 à 36 heures de refroidissement avant d'être débitée. La température la plus propice au refroidissement se situe entre 35° et 40°F. Elle permet le raffermissement de la chair sans la congeler, ce qui facilite le dépeçage. Les principaux morceaux à saumurer et à fumer, sont les jambons, les épaules, les côtés et parfois les bajoues. Le reste est consommé frais, en saucisse ou autrement. La valeur nutritive des abats, tels que le foie, le cœur et la langue, est trop souvent ignorée. Pour attendre le foie, certaines ménagères le font tremper dans le lait pendant une vingtaine de minutes avant la cuisson. Il y a sur le marché des préparations pour attendre la viande. Elles sont connues sous le nom de « tenderizers ».

Dépeçage

La carcasse étant raffermie, sectionner la *tête* à la naissance du cou, à un demi-pouce en arrière des oreilles; la fendre en deux dans le sens de la longueur, enlever les oreilles et la cervelle.

Les *rognons* et la *panne* sont ensuite enlevés.

Le *filet mignon* est détaché et consommé à l'état frais.

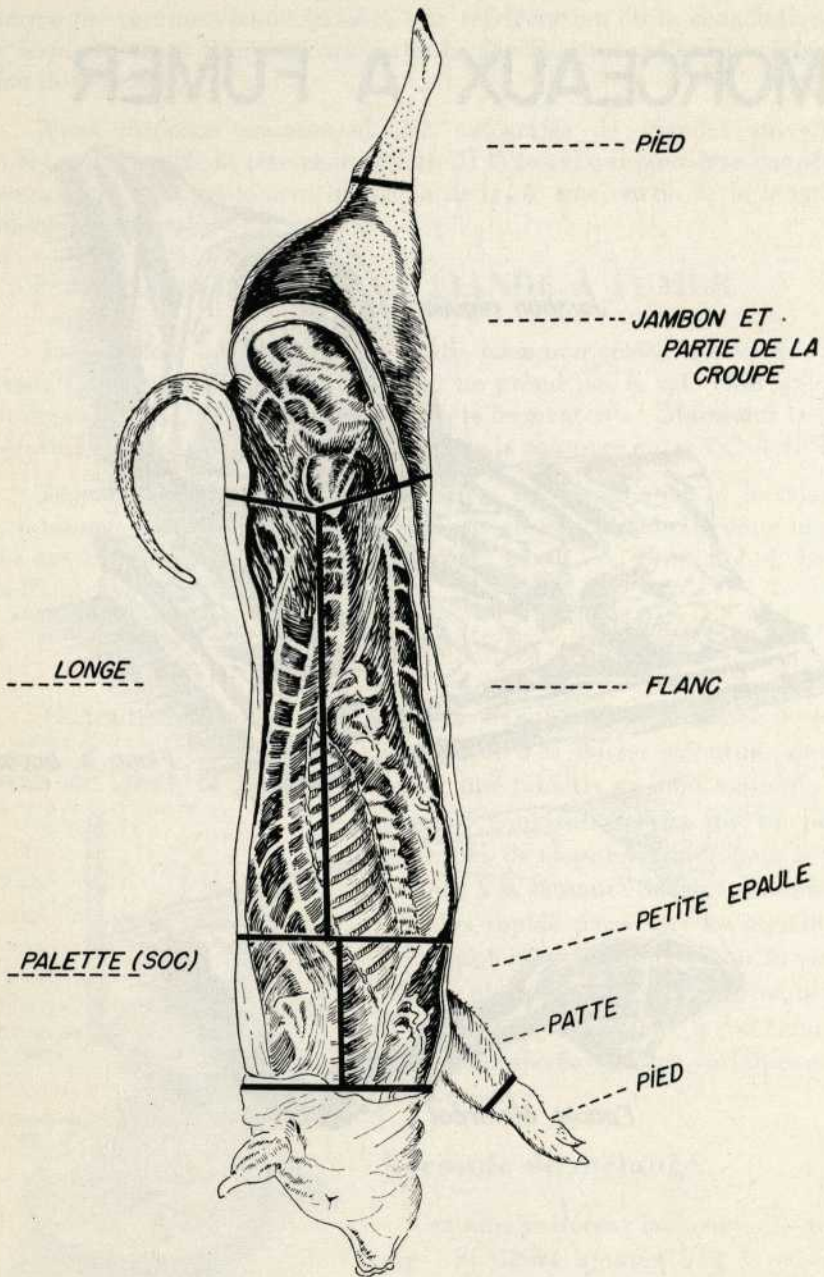
Pour usage domestique, la *colonne vertébrale* est séparée de la carcasse par une coupe de chaque côté. Les côtes sont sciées aussi près que possible des vertèbres. La viande qui entoure ces articulations est excellente mais se conserve moins bien, à cause des nombreux petits os qu'elle contient. On peut l'utiliser en tranches, en rôtis ou dans tout autre mets à la viande.

Diviser le *côté de porc* en trois morceaux: épaule, jambon, milieu. Fendre le milieu dans le sens de la longueur pour la fabrication du bacon. Désosser chaque partie en enlevant les côtes. On appelle le haut, bacon Windsor et le bas, bacon à déjeuner, ou simplement bacon du dos et bacon du ventre. Si le *flanc* est trop flasque pour faire un bacon convenable, il peut être taillé en carré et utilisé pour la saucisse.

Parer le *jambon* en enlevant la graisse molle de l'aine. Lorsque sa conservation doit être prolongée, enlever aussi l'articulation à bille de la cuisse et la partie de l'os du bassin qui s'y rattache.

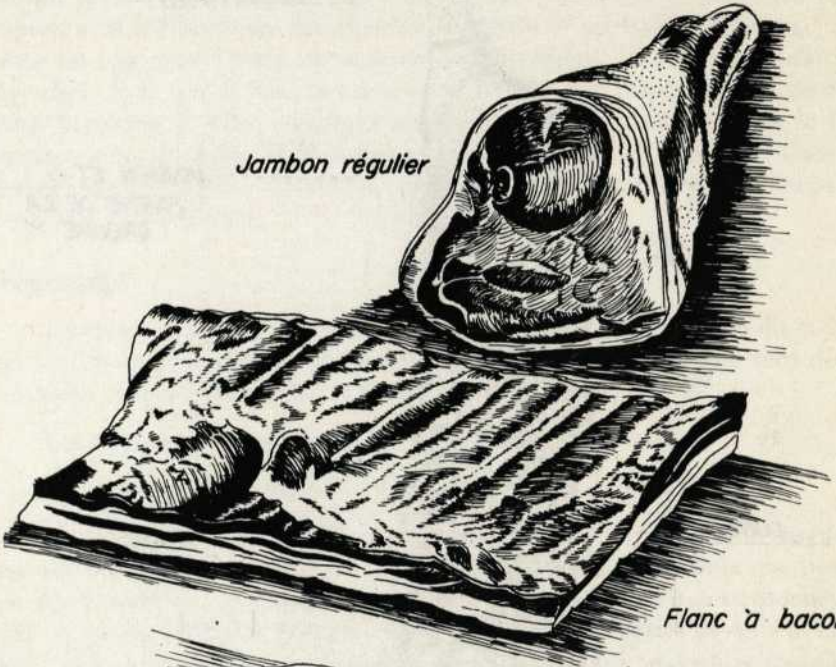
Enlever la graisse molle de l'*épaule*. La saumure pénètre difficilement dans l'épaule, à moins d'enlever aussi l'omoplate (os plat de l'épaule).

CÔTÉ DE PORC



MORCEAUX A FUMER

Jambon régulier



Flanc à bacon

Epaule Montréal



Un côté du porc est maintenant prêt pour le saumurage. Traiter l'autre côté de la même façon, à moins que vous le réserviez pour être consommé comme viande fraîche. La réfrigération ou la congélation sur la ferme, grâce à l'électrification rurale, facilite aujourd'hui la conservation des viandes.

Vous disposez maintenant des catégories de viandes suivantes: 1) les rognures; 2) la tête et les pieds; 3) l'épaule qui peut être coupée en deux; 4) le côté, également divisé en deux; 5) une partie de la longe, ou colonne vertébrale; 6) le jambon.

SALAIISON DE LA VIANDE À FUMER

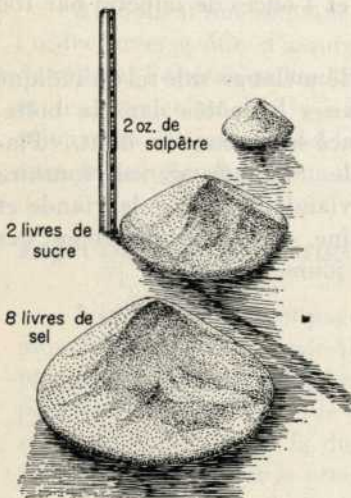
La viande à saler doit être refroidie mais non gelée. La viande trop froide (au-dessous de 36° Fahrenheit) ne prend pas le sel. Par ailleurs, au-dessus de 45°, le sang et l'acide urique fermentent. Maintenir la température de la viande, de la saumure et de la chambre entre 38° et 40°F.

Il existe deux procédés de salaison — le salage à sec et le salage à la saumure. Les renseignements qui suivent concernant les deux méthodes ont été puisés dans *Home-cured Pork*, par R. W. Bray et J. J. Lacey, de l'Université du Wisconsin.

SALAGE À SEC

Le traitement consiste à frotter la viande avec le mélange à conditionner et à la laisser séjourner sur une table, une tablette ou dans un baril. Ce procédé convient à ceux qui ne possèdent pas de chambre froide pour le traitement à la saumure douce. Le procédé est plus rapide parce que les ingrédients sont appliqués directement sur la viande et sont plus concentrés. En outre, le traitement à sec peut se faire à des températures plus élevées et plus variables que le saumurage.

POUR 100 LIVRES DE VIANDE



Formule de mélange

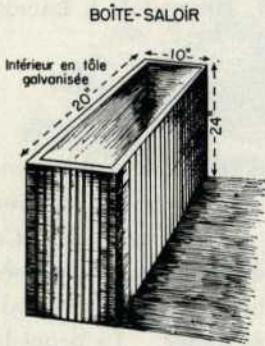
Certains préfèrent la cassonade au sucre. Si désiré ajouter 2 à 3 onces de poivre.

Frotter chaque morceau de viande avec environ la moitié du mélange. S'efforcer d'en faire pénétrer autour des os de la cuisse et de la jambe, s'ils n'ont pas été enlevés. Laissez séjourner la viande pendant une semaine dans un endroit pas trop sec et à l'abri des mouches. Renouveler alors le même traitement et de nouveau au bout de trois semaines d'entreposage. En principe, la durée du conditionnement est de $2\frac{1}{2}$ à 3 jours par livre de viande.

Les petits morceaux tels que jambonneaux, bacon à déjeuner, peuvent être traités avec moins de sel. De bons résultats ont été obtenus avec le suivant: 4 lb de sel, $2\frac{1}{2}$ lb de sucre et 3 à 4 onces de salpêtre par 100 livres de viande. Un traitement de 12 à 15 jours avec ce mélange est suffisant pour les petits morceaux mais il faut un mélange plus fort en sel pour les jambons et les épaules. (*voir illustration*).

Boîte de salage

Une boîte de salage destinée à recevoir le bacon à déjeuner (bas de cote) peut être fabriquée en bois dur ou en bois mou avec un revêtement de tôle galvanisée. Les dimensions sont de 10'' par 20'' à l'intérieur par 24'' de hauteur.



Le couvercle est de même matériel et s'ajuste en dedans. La capacité de la boîte est d'environ 12 morceaux de 10 pouces de large par 20 de long.

Pour obtenir un bacon ressemblant au bacon du commerce, employer le mélange suivant: 4 lb de sel, $1\frac{1}{2}$ de sucre et 4 onces de salpêtre par 100 livres de viande.

Faire pénétrer le mélange salé tel qu'indiqué précédemment et tasser les côtés dans la boîte, la couenne en bas, sauf le dernier qui est placé la couenne en haut. Placer une pesée sur la pile et fermez le couvercle. Le mélange salé fournira bientôt assez de saumure pour couvrir la viande. Retirer la viande et reprendre le traitement au bout d'une semaine. Le conditionnement des côtés pesant environ 8 livres requiert 18 à 21 jours.

SAUMURAGE

Ce traitement est de plus longue durée que le traitement à sec. Il consiste à faire tremper la viande dans une solution de sel, sucre et salpêtre.

PAR 100 LB DE VIANDE — Peser avec exactitude

8 LB SEL 2 LB SUCRE 3 OZ SALPÊTRE	+	4½ GALLONS EAU BOUILLIE
---	---	----------------------------

Certains préfèrent le sucre brun ou cassonade au sucre blanc. On peut ajouter 2 à 3 onces de poivre aux ingrédients, avant dissolution. Le sel, le sucre et le salpêtre sont dissous dans l'eau et la solution versée froide sur la viande. La densité de la saumure doit être de 60° à l'hydromètre. A défaut de cet instrument, faire flotter un oeuf frais. Dans une saumure de densité convenable, il doit être à demi submergé. Tasser les morceaux, la couenne en bas sauf le rang du dessus, dans une boîte de bois dur. Un baril vide de mélasse ou de vinaigre peut aussi être utilisé. Placez une claie en bois dur et une pesée au sommet. Assurez-vous que la viande est complètement submergée. Tenez la température entre 35 et 45 degrés F.

Au bout d'une semaine, sortir la viande et l'empiler de nouveau dans l'ordre inverse afin d'assurer l'uniformité de salure. Il peut être utile de répéter l'opération une troisième fois. La durée du salage des jambons et des épaules est de 2½ à 3 jours par livre. Ainsi un jambon de 15 livres séjournera 50 jours dans la saumure. Si celle-ci devenait visqueuse ou sure, la remplacer par une nouvelle, après avoir sorti la viande.

Injection à la seringue

L'injection ou pompage de la saumure dans l'épaule ou la fesse, au moyen d'une pompe spéciale munie d'une aiguille et d'un réservoir sous pression, hâte le saumurage. Les avantages sont les suivants: 1) le sel pénètre en profondeur et le long des os, endroits où la viande est plus exposée à se détériorer; 2) la durée du saumurage est raccourcie d'environ un tiers; 3) cela accélère le procédé et augmente le débit du fumoir.

BOUCANAGE

Le boucanage de la viande n'a pas seulement pour but de prolonger sa conservation mais de lui communiquer un goût de fumée qui plaît à la plupart des personnes.



Faire tremper la viande trois à quatre heures dans l'eau afin d'éliminer l'excès de sel à la surface. Laver les morceaux, les ficeller et les suspendre pour les faire sécher. Éviter qu'ils se touchent afin que leur surface soit uniforme de couleur. Fumée au sortir de la saumure, la viande prendrait une teinte foncée.

Combustibles

Le foyer doit dégager de la fumée sans qu'il y ait de flamme. La sciure de bois franc est ordinairement employée mais celle des conifères (pins, sapins, épinettes) doit être rejetée parce qu'elle communique un goût de résine à la viande. Les rafles de maïs (cotons de blé d'Inde) desséchées sont idéales et elles peuvent être employées exclusivement si l'on en a assez.

Températures

On recommande une température de 100 à 120°F. pendant 35 à 40 heures. L'absorption de la fumée et le changement de couleur sont accélérés par les températures élevées. Toutefois celles-ci amènent une forte diminution des morceaux. Avec une fumée froide, de 80 à 90°, pendant 3 à 4 jours, on obtient aussi de bons résultats. Au sortir du fumoir la couenne doit être ambre-doré. Durant le procédé de boucanage, la viande perd le surplus de poids acquis durant le saumurage. Les viandes traitées à sec perdent moins que les viandes saumurées.

La boucanerie

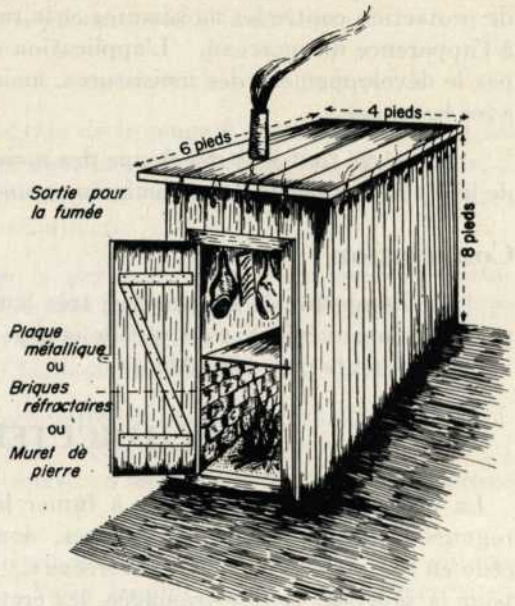
Elle peut être de construction très simple et peu coûteuse, en bois, en briques ou en blocs de béton. Pour une petite installation, il suffit d'une construction de 4' x 6' par 8 à 10 pieds de hauteur, sans plancher et avec toit en appentis. Le bas du mur, si le fumoir est en bois, est protégé par un revêtement métallique et le haut percé de trous pour la sortie de la

fumée. On conseille également de faire dévier la fumée du centre du foyer au moyen d'une tôle suspendue au-dessus, afin de réduire au minimum la diminution de poids. Les morceaux sont suspendus à des traverses de 2" x 4" ou à des barres de fer.

Pour une très petite quantité de viande, on peut se servir d'un baril à couvercle perforé, tel qu'illustré.

Le boucanage terminé, ouvrir la porte du fumoir pour aérer, refroidir et raffermir la viande.

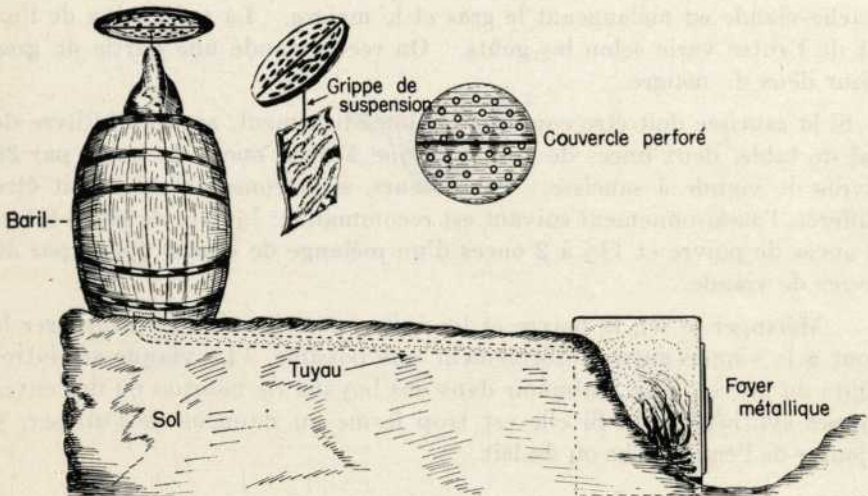
BOUCANERIE OU FUMOIR DOMESTIQUE



Entreposage

Conservier la viande fumée dans des sacs de toile placés dans un endroit frais et sec. La viande boucanée est exposée aux moisissures. L'humidité et la température élevée les favorisent. Le trempage dans la

BARIL POUR BOUCANER



parafine fondue est un moyen de protection, à condition que le saumurage ait été bien fait. Un enduit de farine d'avoine constitue un autre moyen de protection contre les moisissures et la rancidité, bien qu'il nuise un peu à l'apparence du morceau. L'application de saindoux en surface n'arrête pas le développement des moisissures, mais celles-ci s'enlèvent facilement avec la graisse.

Si malgré tout il se développe des moisissures à la surface, il est facile de les enlever avec une eau vinaigrée ou une solution de soda à pâte.

Congélation

La viande fumée se conserve très longtemps une fois congelée. Le principal inconvénient, c'est qu'elle occupe un espace ordinairement réservé aux aliments plus périssables.

CHARCUTERIE

La préparation de la viande à fumer laisse une certaine quantité de rognures et de morceaux secondaires, dont la valeur alimentaire ne le cède en rien à celle des autres morceaux. Cette viande peut être utilisée pour la saucisse, la tête fromagée, les cretons français, etc.

Saucisse

La saucisse domestique est fabriquée avec les retailles de viande, les bajoues, le cou, la gorge, mais n'importe quelle partie du porc peut être utilisée.

Enlever la peau, les os, les tendons; couper en bandes et passer au hache-viande en mélangeant le gras et le maigre. La proportion de l'un et de l'autre varie selon les goûts. On recommande une partie de gras pour deux de maigre.

Si la saucisse doit être consommée immédiatement, ajoutez $\frac{1}{2}$ livre de sel de table, deux onces de poivre et une à deux onces de sauge par 30 livres de viande à saucisse. Par ailleurs, si la consommation doit être différée, l'assaisonnement suivant est recommandé: $\frac{1}{2}$ livre de sel de table, 2 onces de poivre et $1\frac{1}{2}$ à 2 onces d'un mélange de quatre épices par 30 livres de viande.

Mélanger le sel, le poivre et les épices parfaitement et incorporer le tout à la viande aussi uniformément que possible. La viande est introduite au moyen d'un entonnoir dans des boyaux de mouton ou des enveloppes synthétiques. Si elle est trop ferme au moment de l'utiliser, y ajouter de l'eau fraîche ou du lait.

La viande à saucisse assaisonnée peut être conservée quelque temps dans des jarres stérilisées et placées dans le réfrigérateur. Elle peut aussi être frite sous forme de gâteaux plats. Placez dans une poêle chaude pour que la surface soit saisie et le jus conservé à l'intérieur.

Tête fromagée

On peut employer pour la « tête de fromage », la tête, les pieds et les rognures qui ne sont pas utilisées dans la saucisse. Enlever les onglons, si ce n'est déjà fait. Parer parfaitement et enlever tous les poils. Le gras des bajoues peut être fondu en saindoux.

Enlever les yeux, découper la partie inférieure des oreilles. Détacher la chair des mâchoires inférieures et supérieures, enlever le cartilage du groin. Trancher l'os de la mâchoire derrière les dents. Faire bouillir jusqu'à ce que les os se séparent facilement de la viande.

Oter la marmite du feu et faire refroidir pour faciliter la manipulation. Enlever les os et hacher la viande. Assaisonner avec 3 onces de sel, 1 once de poivre, 1 once de quatre épices en mélange et $\frac{1}{4}$ d'once de muscade par 10 livres de viande.

Verser juste assez le liquide par-dessus la viande hachée pour obtenir une consistance assez épaisse. Faire bouillir, puis verser directement dans des moules humides. Laisser refroidir et servir.

Les illustrations de cette brochure sont de M. André Gaudinot, Ministère de l'Agriculture, Québec.



