



Bonjour !

Comme je vous l'ai dit la "vieille chouette" adore les traditions culinaires car quand on ne compte plus ses printemps , le printemps de la vie compte énormément !

Et dans mon enfance , une de mes grand'mères avait beaucoup de mémoire et plein de souvenirs de son enfance à elle , ma Maman était une cuisinière devant l'Éternel (bien qu'elle n'accepte pas plus que Mamy (sa maman) quiconque dans son labo-cuisine) . Ajoutez mes souvenirs de "jeune mariée" débarquant dans un "autre pays" et qui ne demande pas mieux que de découvrir une autre tradition culinaire . Aussi , je vous confie bien volontiers mon "carnet de souvenirs de voyages culinaires".

Mais je vous le prête avec le respect et la tendresse que j'éprouve pour toutes ces choses qui se transmettent à travers les siècles et qui ont tendance à se perdre aussi je vous supplie de ne pas le jeter et de le transmettre à votre tour

Revenons à ... notre Tessou, notre cochon à nous

Notre "tessou" sudiste, qui n'a mangé que des céréales et des tas de bonnes choses qui lui font une chair fine, juste entrelardée ce qui faut , avec une longue longue, des jambons juste en chair mais pas gonflés par des produits ... extérieurs , bref une belle bête que notre "tuaire" a découpé devant vous.
Et donc à nous de jouer ...

Nous avons déjà fait un sort aux parties fragiles (sang et abats) avec les divers boudins et dérivés , puis vous trouverez toutes explications pour les dérivés de la chair à saucisses (saucissons, diverses saucisses fraîches et sèches , fricandeaux et crépinettes etc .. ainsi que les pâtés , boudins blancs ou les confits et dérivés (fritons etc ...)

Nous allons parler ici des **salaisons** :

Des classiques (on les retrouvent plus ou moins dans toutes les régions) comme les plus typiques

LE PREMIER ??? **le cambajou**

A tout "seigneur tout honneur : le cambajou celui qu'on dépend du "solièr" car chez nous il est pendu au plancher le jambon ! Bon disons al "fustam" (la poutre ou le plafond !) . C'est le roi de la cochonnaille et je ne vous dit pas quand une "endevenidor sogra " (future belle-mère) demande à son "marit" de "dispenchar lou cambajou" vous êtes devenu à ses yeux lou " belfilh".. ou la "nora" à qui elle s'apprête à apprendre sa recette du cambajou qui reste "al oustal"(dans la maison , la famille) depuis des générations !



Le "cambajou" = le jambon sec . Deux écoles : désossé ou non . Celui-ci est désossé sur la photo

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr

-désossé , attaché sur lui même , enterré dans le sel (avec des feuilles de laurier et de baies de genièvre éventuellement) pendant autant de jours que de livres (ou 1 jour 1/2 par kilo pour une salaison moins forte) , on l'essuie bien et on le frotte de poivre avant de l'envelopper d'un sac de toile et de le suspendre au "fustam" (poutres du plafond) . Pratique car il passe mieux à la machine pour le découper

- avec l'os ?? Même méthode mais il nécessite une attention particulière pour "per environar el saboral" (pour "faire" le tour de l'os) . Vous devrez faire très attention à bien tasser le sel et les épices le long de l'os dans la moindre petite fente, dans le moindre repli de couenne et aux deux bout du fémur (et oui c'est comme chez nous !!) . Le soin apporté au salage déterminera la qualité de votre jambon, sa conservation, sa "bonification" dans le temps . De plus, s'il vous faudra aiguiser votre "coutel" pour pouvoir le découper et trouver un "atalhonaira" à la hauteur pour faire des tranches régulières , tenir le "cambajou" par l'os facilitera grandement la découpe . Mais sachez que, c'est pour le jambon comme pour toutes les viandes , l'os "donne du goût" à la chair qui est toujours plus fine et goûteuse "autour de l'os" . Donc choisissez !

- Une amie n'utilisait pas de "saloir" et se contentait de le coudre dans un sac de sel (une bonne couche bien répartie tout le tour . Elle lui ajoutait herbes séchées et épices et son jambon était remarquable ... Mais elle avait un grenier très aéré , protégé par des grillages très fins ... et en pleine campagne, loin des miasmes de la ville .

Sachez qu'une année je l'avais "oublié" au saloir .Sur l'avis d'un vieux charcutier , je l'ai fait "prendre un bain" dans ma baignoire (bien propre..!!) ; séché dans une grosse serviette éponge, frotté de poivre, d'herbes et d'épices et suspendu à la poutre du grenier sans grandes illusions ...

Il resta mou très longtemps mais il ne sentait pas mauvais; Un beau jour je me suis aperçue qu'il avait tendance à sécher . J'ai commencé à espérer .

Un beau jour il devint dur . Lorsque je le dépendis "pour voir".. je n'étais pas trop fière . Quand le "vieux hibou" attaqua la découpe , je tremblais .A première vue les tranches étaient parfaites mais je me posais mille questions .

Et bien, le croiriez-vous ce fut le plus fameux jambon de ma carrière !

N'essayez pas *c'est trop dangereux* ... du reste je n'ai pas recommencé !!!

Je vous rappelle qu'un "cambajou", dans un endroit frais "traverse" l'année et attend son successeur sans autre problème que d'avoir disparu trop tôt dans des "ventrous" affamés de bonnes choses !

Cambajou cueche (le jambon blanc)

Vous aimez le "jambon blanc" dit "jambon de Paris" ou Cie ??

Je vous explique c'est tout simple . Salez votre jambon comme un cambajou *mais deux ou trois jours seulement* (vous pouvez même le cuisiner en "oubliant" le sel pour les "sans sel"mais il vous faudra forcer sur aromates légumes et épices du bouillon) . Cousez-le dans un torchon de lin bien serré . Mettez une grille au fond dans un pot-au feu (vous savez une de ces grille en éventail qui transforme vos casseroles en "cuit-vapeur") pour garder une couche d'eau sans risque que ça attache . Mettez une bonne couche d'un bon "foin"(des herbes sèches bien odorantes que vous avez gardé dans vos sacs de toile , pendues au plancher) .

Posez-y votre "bébé dans ses langes"avec délicatesse (le "jarret", l'attache de la patte vers le bas : il y a de la couenne qui le protégera et vous pourrez mieux surveiller la cuisson de la viande en haut) . Calez-le bien avec du vrai "foin" , fait de bonnes herbes sauvages, bien séchées au "soulel" et vous tassez bien tout autour . A la fin posez une dernière bonne couche d'herbes .

Arrosez de bouillon de légumes bouillant "à couvert" et entretenez un petit glouglou pour ... un certain temps, que dis-je un temps certain.. en tout cas plusieurs heures selon la taille du jambon . N'oubliez pas qu'il doit **cuire à coeur absolument**

Testez avec une aiguille à brider (ou une aiguille à matelas, voir une brochette en bambou) jusqu'à vous sentiez une "juste" résistance , un peu ferme quand même .

Vous pouvez le laisser refroidir dans son bouillon (il sera plus moelleux) ou l'égoutter tout de suite et le faire "ressuyer" sur un linge posé sur une grille .

Maintenant c'est un "gros morceau" : pour le déguster entier donc conviez tous vos amis pour votre mariage ou ... votre divorce ! Mais soyez nombreux , très nombreux !

Sachez que vous pouvez le “démouler” , quadriller la couenne au couteau en formant des coupes parallèles croisées , vous le tartiner au pinceau avec du miel fortement épicé et “incrutez-y” des grains de poivre . Le poivre à queue ou le poivre de Selim (du Togo) seront plus pratiques : pré-percez avec une aiguille à trousser la volaille (ou une aiguille à tricoter solide) et enfoncez la queue du poivre . Enfournez le vite dans un four chaud pour qu’il dore bien

Le servir ainsi grillé au four à votre “horde” d’affamés avec juste des pommes de terre cuites au four qu’on ouvre en deux pour les manger à la petite cuillère arrosées du jus de viande .

Vous avez des restes ??? Vous ne m’étonnez pas ! Faites le bien “cailler” au frigo .Coupez des morceaux assez gros pour pouvoir y couper des tranches d’une taille correcte . Mettez les morceaux “sous vide” et au congélateur .

Pour le déguster sortez le morceau assez tôt pour qu’il décongèle calmement au frigo et coupez vos tranches quand il est encore glacé se sera plus facile ... et vous pourrez même vous servir d’une machine .

Vous pouvez également couper des tranches épaisses et les faire gratiner avec une sauce piquante, une “poivrade” ou une “auberginade LVC ” sous le grill du four . Quelques pâtes fraîches ou une “écrasée de patates douces ... et quel délicieux repas !!!

C’est que c’est là le morceau “roi” ...

Allez passons à l’épaule, plus petite , moins connue ... sauf de la charcuterie industrielle qui nous la vend comme jambon ! Si vous savez la “calinhaire” , elle vous apportera plein de bonheurs !

l’espatla (l’épaule)

Traitez l’épaule comme le jambon mais bien sûr vous salez moins longtemps .. et vos tranches seront moins jolies . Mais la viande est très goûteuse (présence de l’os!) .

Vous pouvez aussi la mettre dans le confit, en faire de délicieux rôtis ou une “chair à saucisses” “haut de gamme” pourvu que vous en leviez soigneusement les tendons .

Vous pouvez également la traiter comme les jarrets (voir recette ci dessous) en la coupant en morceau “tenants” à la couenne qui est indispensable pour “fabriquer la gelée” dans la “boîte”.

Bref, à mon avis un délicieux morceau de cochon à mettre ... à toutes les sauces

le “garra en boîte” (jarret en gelée, le “jambonneau”de chez nous)

Un des délices du “vieux hibou”, je crois même son préféré ... Désossez soigneusement vos jarrets . Vous aurez un peu plus de “matière” dans le jarret arrière . En principe, si vous le pouvez ne mettez pas un jarret entier dans une “boîte” : Distillez les plaisirs !

En principe vous pouvez, sans vous priver faire au moins 2 boîtes avec un jarret avant et 3 avec un jarret arrière .. profitez-en : le plaisir durera plus longtemps dans l’année et vous verrez comme c’est bon d’ouvrir cet été une de ces “boîtes” bien fraîche, avec une salade d’été (tomates + salade d’herbes) sous le parasol !

Le jarret, dans d’autres régions, fait partie de ce que l’on appelle aussi les “os” et il pourra être “salat” de deux façons pour revenir comme “petit salé” dans les soupes aux choux, garbures etc ...

Ceci nous amène à parler de ces petits chefs-d’oeuvre
INTERDITS FORMELLEMENT AUX “SANS SEL”

le “saladou” : le saloir

Dans mon pays “nordique” (Berry, Bourbonnais) le saloir était une institution . On y mettait de beaux morceaux pour les conserver jusqu’au moment où on les invitait sur la table dans une magistrale “potée” , plus ou moins riche , seuls ou accompagnant une poule, des saucisses et autres bonnes choses

Le principe est simple dans une forte saumure bien fondue et refroidie, on entasse les morceaux de viandes . Quelques os d’abord (le sel a tendance à “tomber “ au fond) , puis les morceaux les plus charnus bien “coincés les uns contre les autres (mais la saumure doit circuler quand même!) et des “os” dessus . On intercale grains de genièvre, estragon, laurier, thym et autres “bonnes choses” entre les morceaux pour parfumer . On couvre soigneusement d’un beau torchon propre et on recouvre de sel gros .

On pose le couvercle et au frais (dans un placard sombre, dans la cave, ici dans le “ricantou”) et **on surveille** . **Tant que le sel fond on en ajoute** . Quand il ne fond plus tout va bien .

La viande ne “bougera plus” jusqu’à sa consommation . Mais , je ne sais si ce conseil est bien utile, ne la laissez pas trop longtemps car elle aura tendance à se durcir et son goût sera moins bon avec le temps . Essayez, comme les anciens de finir le saloir au printemps, début d’été maximum quand la basse cour et les naissances à la bergerie ou à l’étable offrent de nouvelles perspectives

Ici ?? dans notre sud-ouest , on sale au sel sec dans des saloirs de bois avec un trou au fond d’où s’échappera la saumure dans un plat . On intercale grains de genièvre, estragon, laurier, thym et autres “bonnes choses” entre les morceaux pour parfumer comme au “nord” . Et on recouvre d’une épaisse couche de sel . Assurez-vous de temps en temps quand même qu’il y a toujours du sel à couvert

Dans les deux cas pensez à rajouter saumure ou sel si vos morceaux étaient “à l’air” lorsque vous en prélevez ! Sinon vous risquez de tout perdre car un morceau “tourné” fera perdre tout le reste évidemment !

Consommation ?? Il faut rincer soigneusement la viande et la faire “dégorger” de l’excédent de sel en la faisant tremper assez longtemps et en changeant l’eau 3 ou 4 fois jusqu’à ne plus trouver le bain “salé”

La méthode nordique est plus rapide :
la viande se “gorge” moins de sel mais
dans les deux cas les “salaisons” sont
INTERDITES AUX “SANS SEL”

et avouez que ce serait dommage , non ??



Je crois cette fois vous avoir parlé de beaucoup de façons d’accommoder le Tessou “à l’ancienne” (“coma si fa ancianament”) .

Bien sûr il y en a mille autres, surtout plus “modernes” , plus rapides, plus pratiques mais je n’ai pas à vous entretenir de cela car n’importe quel livre de cuisine , plus savant que moi, vous enseignera très bien tout un tas de recettes à base de porc frais .

Je souhaitais juste transmettre des choses oubliées ... aux petits enfants que je n'ai pas eu , qu'eux mêmes partagent mes souvenirs et que la chaîne ne se casse pas . Il y avait tant de gaieté, de partage entre les générations à nos "tue-cochon" . C'était une fête ... même pour le Tessou qui écoutait sûrement sonner les musettes, danser les jeunes ... et radoter les "vieilles chouettes" et les "vieux hiboux" sur "l'ancien temps" . Vous m'accorderez que c'était quand même plus sympa de mourir avec ceux qu'on aime que d'être "achevé" dans un "abattoir-morgue", très hygiénique et parfaitement indifférent .

En somme, pour le "tessou" , mourir en pleine forme, d'un seul coup au milieu de ceux qu'on aime, des gamins qui se chamaillent, des gens qui chantent ou qui rient, dans la fête, c'était une belle fin . En tous les cas bien préférable à celle que notre société propose aux "vieux": finir leurs jours dans la tristesse infinie d'un de ces établissement "de fin de vie" , bien propres, avec un magnifique "contrôle qualité" , dans le silence de l'angoisse et les odeurs de la mort qui rode .

Et si j'étais "Tessou" ?? moi je préférerais partager une "darrière festa" ,

et "vosautres" ??