



“LOS BUDELS” et “LOU VENTROU” NETTOYAGE DES BOYAUX ET AUTRES ABATS

Donc , revenons à ... notre “tessou”



Me remémorant des souvenirs de plus de 40 ans, je me suis mise en devoir de refaire toutes ces bonnes choses que j’avais vues faire parfois tout en tenant ma petite fille au sein car sinon elle hurlait ?? Les odeurs ?? Les mouvements ?? Peut-être est-ce à cause de cette “tua-tessou” qu’elle est devenue végétarienne au grand dan de son papa qui ne subissait son régime “sans sel” qu’avec l’espoir de pouvoir un jour remanger un bout de “cambajou” ou de “salsica sécada” !!

Les hommes ont donc sorti la boyauderie dans une bassine et nous avons choisit la version des “mémés” Nous allons récupérer les “emballages” naturels que nous fourni messire “Tessou” pour que nous puissions l’apprécier sous mille formes .

Nous allons donc “récupérer” budels (boyaux), stoumac (estomac), crespina (crépine ou toilette le mot varie selon les régions))et la “bodufa” (la baudruche), le bout du gros intestin qui sert pour y loger la “coppa” (l’échine séchée) soit pour le gros boudin de viande le “galavar”)

ON VA

“FAR LOU VENTROU”

FAIRE LE VENTRE

faire le ventre ... vous savez bien que chez nous on “fait” tout... même l’amour !

Pour la “**CRESPINA**”)

(la crépine ou toile ou toilette du porc le mot varie selon les régions)

Elle enveloppe tout le “ventrou”, l’ensemble des boyaux et des organes, notre “toile” et il vous faut la détacher tout doucement des organes qu’elle emballe ... sinon vous n’ emballerez ni les “crépinettes” (des sortes de petits paquets de chair à saucisses plats), ni les “fricandeaux” (des pâtés cuits au four dans cette “toile”), ni des caillettes, ni toutes ces bonnes choses que vous allez faire ...

C’est un peu délicat mais tout à fait faisable mais si vous avez des ongles longs prenez des gants pour ne pas la percer .

Sinon ?? bien sûr pas de gants : ne vous inquiétez pas le “gras” du cochon, le “saindoux fondu à basse température” c’est de la “lanoline” ... alors vous voyez c’est plutôt bon pour les mains ! Évidement je ne vous dis pas la même chose pour les salaisons car le sel dessèche la peau !

L’essentiel est de la garder le plus intacte possible pour pouvoir la découper selon les formats nécessaires. Rincez la bien de toute trace de sang et conserver là dans une forte saumure jusqu’à l’utilisation au frigo dans un récipient clos

La rincer pour l’utiliser et l’assouplir dans de l’eau tiède juste avant usage

Cette “peau” d’apparence fragile est en fait très résistante . Elle protège particulièrement bien ce qu’elle emballe du dessèchement lors de la cuisson . Pensez-y pour vos rôtis ou vos volailles farcies au four : Une présentation soignée à la sortie du four et le jus reste à l’intérieur de la pièce rôtie .

Donc, si vous en aviez trop après les fabrications , gardez-en bien dans de la saumure, sous vide dans un coin du congélateur . Pour vous en servir ?? Décongelez doucement et mettre dans de l’eau tiède un moment cela la rendra très souple pour l’utilisation , comme une fraîche

Prenons dans l’ordre

T.S.V.P----->>

“LOU STOUMAC” ;

Ici on ne le prépare pas mais dans les “provinces” voisines, comme dans mon pays “ nordique” on en fait plein de choses ... Alors je vais ajouter “lou stoumac” dans ce travail basique “far lou ventrou” (faire le ventre)

Personnellement je préfère fendre la “besace” par le haut et vous videz le contenu (ici que du grain car il avait fort bien fait honneur à son repas du matin !) dans le fumier voir au poulailler car les poules raffolent de tout ce bon grain réuni tout exprès pour les régaler ! .

Enlevez le gras qui borde le repli et rincez abondamment à l’eau de plus en plus chaude la poche tournée et retournée Vous pouvez alors enlever la “doubleure” intérieure de l’estomac . Rincez bien une dernière fois et plongez dans un bouillon corsé où, à petits bouillons il va s’attendrir .

Il ne faut pas trop le cuire si vous voulez le farcir .

Si vous voulez le farcir à la mode de Bordeaux (le grenier médocain) ne le pré-cuisez pas trop pour pouvoir le coudre après l’avoir farci et que ça tienne. Il finira sa cuisson doucement dans son bouillon qui continuera à “glouglouter” pendant la préparation

Sinon ?? cuisinez le plus longuement et vous en ajouterez à l’andouille et de l’andouillette! Ca marche même en bocaux !

Si vous ne vous en servez pas tout de suite au frigo dans une saumure forte agrémentée d’eau de vie

LES BUDELS

Vous réserverez les plus gros aux boudins et les plus petits à la saucisse . Ici on ne fait que de la saucisse de Toulouse c’est à dire dans le boyau du cochon : il “s’emballe” lui-même !

mais si vous voulez faire de la chipolata ou des merguez il vous faudra trouver du boyau de mouton plus fin (à la boyauderie ou chez votre gentil boucher)

Le plus délicat : le nettoyage

Mais c’est tout simple . Coupez des morceaux dans les deux mètres (ne sortez pas votre mètre de couturière c’est inutile !) c’est juste pour que ce soit plus pratique

De toutes façons , en enlevant les boyaux de leurs enveloppes le péritoine (ici on dit la “toile” mais aussi la “crespina”, la crépine, la toilette .selon les régions) , il y a de fortes chances qu’ils se coupent parfois d’eux même .

Remplissez chaque morceau d’eau tiède et évacuez le contenu dans l’herbe au pied des arbres : un engrais naturel très apprécié des plantes .

Puis retournez un morceau de boyau sur vos index et majeur légèrement écartés et videz entre les deux tout doucement de l’eau tiède dans le trou formé entre vos doigts. Et laissez descendre: l’eau va “retourner” votre “budel”comme un doigt de gant .

Vous avez alors en main du “tuyau” mou, jaunâtre, glissant , gras et c’est là toute l’astuce :
il faut le dédoubler .

En fait, tous les boyaux (même les nôtres) ont deux couches de tissus, deux “tuyaux” “enfilés” l’un sur l’autre. Là on va enlever la couche interne dans laquelle les matières circulaient et donc on ne se servira que de la partie externe parfaitement propre .

Pour ce faire, munissez-vous la “banco de mameta” (de d’une planche à laver de grand’mère), ou essayez le plan de travail de marbre (c’est ce que j’ai trouvé de plus lisse), essayez votre “plateau d’appoint de LVC”, ou (voir comme sur les photos qui suivent) d’un de vos découpoirs de LVC (le jus ne risque pas de couler même si vos mouvements sont moins faciles à cause du rebord) .

et d’un “coutel” (couteau à dos très large) **non coupant** (moi j’ai trouve une spatule en plastique épaisse et très solide) .

T.S.V.P---->>

Vous entortillez un des bouts du boyau autour du doigt pour le tenir fermement et vous “écrasez” le “budel” entre la planche et le “coutel” que vous tirez vers l’extérieur .

Dans le temps les mémés utilisaient deux baguettes de bois genre baguettes chinoises fixées solidement d’un côté et elles tiraient le boyau entre les deux baguettes . Il faut dire qu’elles avaient l’habitude : on s’entraidait d’une ferme à l’autre et à la saison on ne tuait pas qu’un cochon !



Coupez des morceaux raisonnables



bien coincer” sur le doigt



faire glisser l’intérieur vers le vide

Aussi, vous pouvez vous en inspirer en tirant le boyau sous le dos du couteau bien appuyé sur la planche, sur le marbre ... Chacun sa technique !.

Le résultat est le même . Il se forme une “crème” jaune épaisse et votre boyau devient tout fin, transparent et propre !!! . Il ne vous reste plus que le “tuyau” ’extérieur
Retournez et recommencez pour l’autre bout en inversant la manoeuvre
Il est tout beau ce boyau , très fin et propre il vous montre les marbrures des petits vaisseaux qui l’alimentaient .

Il ne reste plus que les finitions .

Rincez dessus et dedans chaque morceau sous le robinet d’eau tiède, plutôt chaude mais ATTENTION chaude mais pas trop surtout car vous le cuiriez et il serait inutilisable !.

Et là vous jouez à “gonfler le ballon” : si vous avez bien travaillé vous allez voir la forme de votre future saucisse !

Bien sûr si vous avez un trou, le boyau ne se gonflera pas et inutile d’essayer de le remplir de chair à saucisse qui sortirait par le trou !! Coupez donc le morceau mais ne le jetez pas : vous aurez peut-être l’occasion de vous en servir pour un petit saucisson , ou un boudin ou pour “rapiécer” , réparer ...

Fignez bien avec un petit coup d’eau de vie ... Si vous l’aimez , prenez une “vieille prune” (la “vieille” c’est toujours mieux) : un petit verre pour les “budels” et un pour vous si vous n’êtes pas allergique

Certes il vous faudra du courage car il y a des mètres et des mètres de boyaux à faire pour demain car “deman al matine” c’est le “branle-bas de combat” pour “cusinar lou tessou”

Pour plus tard, mettez-les au frais dans de l’eau salée . Si vous deviez garder vos boyaux quelques jours , mettez-les dans une forte saumure au frigo dans un récipient clos

LA BOYAUDERIE DU COMMERCE

Bien sûr si on en achète à la boyauderie (nous en avons encore une chez nous !!!) directement les boyaux salés tout près , c’est pas pareil .

Je crois même pouvoir vous affirmer que ça sent bien plus mauvais que la “cacaï” du cochon ! Si vous ne pouvez pas les faire vous même dans ce cas prenez-vous y 2 à 3 jours avant pour les préparer (par précaution)

N’ayez pas peur l’odeur est “prenante” mais cela ne veut pas dire que vos boyaux ne sont pas bons.

T.S.V.P---->>

Après les avoir rincés plusieurs fois à l'eau "morte" (vous ne sentez ni chaleur ni froid quand vous plongez votre main les yeux fermés), vous les ferez tremper dans une eau tiède (pas trop chaude surtout vous les cuiriez !!) une bonne heure ou deux . Vous renouvelez trois fois au moins la manoeuvre .Puis vous les rincez à l'eau vinaigrée et les faites les tremper à l'eau + de l'eau de vie dans un endroit frais sous un linge . Le lendemain vous changez l'eau encore deux fois 2 fois

Puis, comme les boyaux ordinaires conservez les, rincés avec de l'eau de vie au frigo dans un récipient clos

Je ne suis pas sûre que cela vous reviendra plus cher car certains cochons ayant la mauvaise idée d'avoir des boyaux fragiles, vous ne pourrez peut-être pas faire autrement ! Donc ne regrettez rien sachez juste que la qualité du produit sera peut-être moins fine. Il faut faire contre mauvaise fortune bon coeur dit-on.

Comme vous n'êtes pas allergique à l'alcool usez d'une bonne "aigardente", une bonne "prune" où un Armagnac qui ne nuiront en rien au parfum de vos "budels"!!

Re rincez à l'eau tiède+ gniole avant usage final

USAGES DE LA BOYAUDERIE

Vous commencez de comprendre que le "tessou" c'est une grande histoire de tendresse et de patience..

Comme je l'ai déjà évoqué le "ventrou" va vous servir d'un bout à l'autre des fabrications c'est donc une raison essentielle du soin qu'il est nécessaire que vous apportiez à la boyauderie

Mais si vous vous appliquez il n'y a pas de vrai problèmes car, même s'ils semblent si fragiles d'apparence ces boyaux si minces et presque transparents, ils sont néanmoins très résistants . Ne vous découragez pas si vous en percez un ... il vous en reste!! . Et puis "on ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs" et il faut bien apprendre.

Recommencez la manoeuvre avec le bout de boyau percé jusqu'à ce que vous ayez bien senti sa résistance et quel geste vous avez mal fait pour corriger .

POUR LES BOYAUX DES SAUCISSES

Préparez les morceaux de longueur raisonnables pour de jolis "escargots" de saucisse mais pas trop longs : ils sont trop difficiles à manipuler et se percent ou se coupent facilement .

Pour des saucisses portions compter des morceaux de 10/ 12 cms . Vous avez deux possibilités

Vous tournerez le boyau rempli sur lui même, vous laisserez un peu de vide avant le morceau suivant

Vous nouerez d'un morceau de ficelle chaque saucisse donc il vous faut avoir prévu la veille des morceaux réguliers et ainsi vous ne perdrez pas de temps lors des fabrications

NB : Vous pourrez nouer le bout du boyau (au lieu de l'attacher)lorsque vous l'enfilerez jusqu'au bout sur l' "arbudel" (le fuseau, l'embauchoir): pour éviter les rentrées d'air en l'enfilant pour faire la saucisse

POUR LES BOYAUX DES SAUCISSONS

Pensez à prendre des morceaux de ficelle suffisamment longs : une double ficelle assez longue sera nécessaire pour attacher le saucisson au "penchadou"

Ne préparez pas des morceaux trop longs : le saucisson trop long se "tassera" par son propre poids. Il prendra une forme "exotique" et séchera donc irrégulièrement

Nouez toujours la ficelle avec un double noeud le bout du boyau .

- Premier noeud vous serrez l'ensemble du boyau (comme une papillote de bonbon) avec votre morceaux de ficelle

- puis , deuxième noeud , vous tordez les deux bouts du fil pour pouvoir nouer "en travers" par rapport au premier noeud (dans le sens plat du bout de la papillote de bonbon) . Ainsi la ficelle ne peut plus glisser . Comme elle se "coince" elle-même, le contenu est bien retenu à l'intérieur .

T.S.V.P---->>

A ce sujet je me permet de vous

conseiller cette méthode pour tous les cas : c'est la plus sûre .

De même par la suite nous le verrons, d'aucun utilisent la méthode du "repli" du boyau sur lui même et l'on laisse se "ressuyer" les saucissons sur une toile 24 heures avant de les suspendre. Théoriquement c'est mieux puisque ainsi il n'y a pas de "replis de ficelage" au bout du saucisson ... Donc...au découpage on obtient des tranches régulières, sans "quignon".

Mais si le bout se réouvre pendant le séchage(degré hygrométrique variant avec une période de pluies ou de brouillard) le fond du boyau va lâcher et toute la viande est par-terre!!!

Pour moi, tant pis c'est plus long et il vaut mieux être deux pour la corvée : avec des ficelles pré-coupées la veille ce n'est pas trop long . Et puis c'est toujours sympa les choses partagées, non?

POUR LES BOYAUX DES BOUDINS

Dès le début avec le sang vous ferez tous les différents boudins . Et il y en a ! Regardez la fiche et toutes les recettes, du plus simple au plus "sophistiqué", du gros au petit, de l' "exotique" au plus "local, du très doux au plus "piquant" ... bref pensez qu'il vous faut plein de boyaux aussi pour la suite !

Je vous conseille comme pour les saucisses et boudins de prévoir une "attache", un noeud suffisamment solide car, même pour les boudins qui se cuisent en grands rounds traditionnellement, si un noeud lâche tout le "round" est perdu. Au mieux il ne se videra pas complètement mais il sera flasque et plein de bouillon ce qui n'est pas le but recherché .

Certains resserrent à distances régulières le rond d'un bout de ficelle pour couper ensuite les boudins . Même problème . Donc prévoyez d'ors et déjà des morceaux de ficelle à volaille de taille idoine pour faire vos noeuds. Au besoin, prévoyez deux ficelles que vous séparez d'un "vide": ça limite les risque de voir le boyau éclater sur toute une longueur . Cette méthode LVC c'est plus long car il vaut mieux être à deux pour faire tous ces noeuds ... Mais c'est une "assurance" : c'est rare qu'on les rate tous !

D'accord la "boudinade" serait meilleure mais ... j'aime bien manger des boudins !

POUR LES BOYAUX DES ANDUELHS

A préparer selon les mêmes techniques que plus haut pour les boudins, saucisses etc. . Vous choisirez les plus "épais", les plus costaud car la "farce" des andouilles est plus ferme à "entonner" . Pour le reste il n'y a rien de particulier

A mon avis, imposez-vous le double noeud à chaque bout de votre produit : pas de risque

POUR LA "BODUFA"

A préparer très très soigneusement ce gros bout du gros intestin : la "bodufa" est très recherchée par tous les "cochonnailleux". On la prépare selon la même méthode que les autres boyaux en la "dédoublant" mais ATTENTION c'est fragile : il ne faut surtout pas la percer car avec "une prise d'air", un trou ça ne marche plus du tout car il n'existe pas de "rustine-à-boyaux"!!

Si on l'utilise pour faire le "galabar" (ou galavar) : avec un trou, la "farce" sort par le trou ! Et donc pas de "boudin de viande" tout dodu et tortillé, ce gros "nuage" plein de viande de tête, de sang et d'épices, typique et qui a l'avantage de se manger frais grillé bien chaud ou bien froid ... ou un peu "séquet" pour des "brespails" (casse-croûte) fabuleux

Si on la réserve pour y loger la "coppa", un trou?? l'air rentre et la viande "tourne" . Donc pas de coppa cette délicieuse échine roulée et qui séchée est peut-être moins célèbre que le cambajou(jambon) mais tellement raffinée !!!

Vérifiez bien votre "bodufa", comme pour les boyaux en la "gonflant" ... comme une baudruche . Si tout va bien mettez la soigneusement de côté pour demain, dans une saumure légère. Rincez à "l'aigardente"(eau de vie) avant de l'utiliser dans les deux cas

Je sais vous venez de faire une belle "corvée" mais vous allez voir combien vous allez avoir de "retour sur investissement" , un tessou dans de bons boyaux c'est autre chose !!!

T.S.V.P---->>

Allez vous l'avez bien mérité, offrez-vous donc un petit "brespail"(casse-croûte) car il doit bien y avoir dans le "ricantou" (le cagibi où sont entassés les "réserves" de la maison) des "restes" du dernier cochon!

Et puis il y a encore de la braise alors quelques petits morceaux de grillades, quelques "os" à déguster du bout des doigts avec un rien de pain frais ça va vous "rebichichiner", vous "rebiscouler" ("remonter", revigorer)... et je suis sûre que vous serez en pleine forme pour la suite !!!

Surtout si vous avez pu (tout le monde n'est pas allergique à l'alcool !) l'arroser d'un bon Fronton , d'un Buzet ou d'un Gaillac, tous vins de notre région "ça passe comme un rêve".

Mais pas de sieste au coin du feu ... il y a encore plein de choses urgentes à faire de ce "ventrou".. car "Paris ne c'est pas fait en un jour"! et: la viande attend au frais ...

On va aborder le vrai "trabalh"(travail) de la "capmèstra" (maîtresse de maison) : c'est que la "cocaria" (la cuisine) c'est tout un art ... depuis le temps que je vous le dis !

KAN FO YALLE FO Y ALLE

(Quand faut y aller, faut y aller!!)

"Al cop que ven" (A la prochaine fiche!)!