

Lundi 16 décembre 2024

Le four au sable...

Tockem ainsi que la municipalité de Nkong-Zem, au Cameroun, souhaitait que je fasse une démonstration de la transformation d'un porc charcutier à l'attention de ceux qui voulaient en préparer. Du fait de mon métier de boucher-charcutier, j'ai une certaine compétence et, à leur demande je voulais essayer de montrer aux habitants la façon de travailler la charcuterie en France.

C'était un peu utopique, car la viande de porc était hors de prix pour un habitant lambda de Tsing-Beu ...Mais le maire de l'époque, profitant d'avoir l'expérience du travail de la viande comme l'on fait en Europe, voulait cette formation pratique pour le plus grand nombre d'habitants de sa commune. Et... pour « attirer » du monde à cet atelier de cuisine, il y avait une récompense ! À la fin de ce cours magistral, une dégustation s'en suivait !!!

Cela ne manqua pas d'attirer la grande foule !

Où l'on lira que les événements quelques fois tragiques ont des côtés positifs chez nos amis...

Le maire avait donc « offert » un porcelet de 10 kg pour ce faire...
C'était impossible de le charcuter ! Il était bien trop petit !!!

C'est alors que Roméo nous appelle complètement en panique...Un de ses cochons s'était enfui de son enclos et avait englouti trop de plantes piquantes dangereuses et bien sûr indigestes...Il commençait à étouffer et assurément, il allait mourir de sa gourmandise ! Et sa viande allait être inconsommable. Il fallait d'urgence l'abattre et le saigner afin de le rendre comestible.

Avec l'aide des scouts présents en même temps que nous dans ce voyage, j'ai abattu et saigné le porc en prenant soin de récupérer le sang pour en faire du boudin.

Le lendemain, le cours magistral pouvait commencer. Quelle surprise ! Lorsque je suis arrivé dans la plus grande salle de la mairie de Nkon-Zem, plus de soixante personnes m'attendaient silencieuses, assises avec un cahier sur les genoux, prêts à prendre des notes...

S'ensuivit un « cours magistral » et j'ai donc préparé, expliqué, documenté tout le travail de préparation du cochon... découpe, chair à saucisse, pâtés, rillettes, tripes et moult charcuteries. Le public très attentif posait des questions bien judicieuses...

À la fin, il fallait donc cuire trois terrines de pâtés et les deux rôtis ! J'ai demandé à Olga, l'épouse du chef traditionnel si un four de cuisine était à disposition...« Pas de souci ! J'ai un four ! » dit-elle et évidemment, elle était la seule à disposer de ce matériel dans tout le village !

Nous voilà dans la cuisine familiale d'Olga, les pâtés sont au four...Et bien sûr, on allume le four quand tout à coup, une détonation fit ébranler le four qui se disloque par la même occasion...

Que s'est-il donc passé ?

En fait, comme Olga n'utilise jamais son four, une famille de souris y avait élu domicile et bien sûr avait pris ses aises en grignotant le tuyau de gaz ! Me voilà bien ennuyé... mais ce non-événement (qui a quand même détruit le matériel !) a bien fait sourire Olga qui aussitôt trouva la solution. « En fait, nous utilisons toujours la « cuisson au sable », dit-elle avec un sourire amusé !

Et de suite, elle prépare un feu de bois, y pose un chaudron dans lequel on y dépose tout simplement du sable et on insère les futurs pâtés et rôtis, on dépose le couvercle par-dessus et on laisse cuire pendant trois à quatre heures. Au bout de ce temps, tout était très bien cuit !

C'était la fête au village !!!

Pour nos technologies européennes, c'était une belle leçon d'humilité !

Merci Olga, nous avons tous à partager nos connaissances et grâce à l'ingéniosité des africains, nous avons pu tous nous régaler !

Ghislain Berland